KITCHENWARE

RACLETTE-GRILL
RACLETTE GRILL
RACLETTE GRILL
RACLETTE-GRILL
RACLETTE-GRILL

RC 1400

BEDIENUNGSANLEITUNG

NOTICE D'UTILISATION / ISTRUZIONI PER L'USO

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ / NAVODILA ZA UPORABO



Aktionszeitraum: 12/2012
Typ: RC 1400
Originalbedienungsanleitung

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Raclette-Grill von Kitchenware entschieden haben. Sie haben damit ein qualitativ hochwertiges Produkt erworben, das höchste Leistungs- und Sicherheitsstandards erfüllt. Für den richtigen Umgang und eine lange Lebensdauer empfehlen wir Ihnen die nachfolgenden Hinweise zu beachten.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller/Importeur angefordert werden.

Das Gerät entspricht den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes und der europäischen Niederspannungsrichtlinie. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:

Vertrieben durch:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Herausgeber der Anleitung:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Ausgabedatum: 12/2012

PRODUKTBESTANDTEILE / LIEFERUMFANG



A) Grillplatte, abnehmbar
B) Raclette-Pfännchen mit wärmeisoliertem Griff
C) Holzspatel
D) Abstellfläche für Raclette-Pfännchen
E) Heizelement (unter der Grillplatte)
F) Kontrollleuchte
G) Temperaturregler

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

INHALTSANGABE Seite

ALLGEMEINES

BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie finden eine Reihe von wichtigen und nützlichen Hinweisen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese bei Weitergabe des Gerätes mit.

SYMBOLERKLÄRUNG

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Gefahr – bezieht sich auf Personenschäden
Vorsicht – bezieht sich auf Sachschäden

ℹ Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der Raclette-Grill dient ausschließlich zum Überbacken und Grillen von Speisen mit dem mitgelieferten Zubehör. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

SICHERHEIT

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorsicht! Während des Gebrauchs werden die Oberflächen heiß.

Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug. Benutzen und bewahren Sie deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von jungen Kindern. Sie erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann.

Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Das Gerät ist nicht dafür bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.

Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden.

Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose. **Stromschlaggefahr!**

Lassen Sie Gerät und alle Zubehörteile vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt.

Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege".

Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf! **Stromschlaggefahr!**

Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn ein Netzkabel oder das Gerät beschädigt oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**

Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie dieses nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**

Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern - **Erstickungsgefahr!**

Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.

Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.

Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.

Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.

Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z.B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

GERÄTEBEZOGENE SICHERHEITSHINWEISE

Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf eine rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden und brennbaren Gegenständen - **um Gefährdungen zu vermeiden!**

Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verletzungen führen können, z. B. Gehäuse, Grillplatte usw. können sehr heiß werden. Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin. **Verletzungsgefahr!**

Die Raclette-Pfännchen werden während des Betriebes ebenfalls sehr heiß. Fassen Sie die Raclette-Pfännchen während des Betriebs nur an den entsprechenden Griffen an. **Verbrennungsgefahr!**

Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose. **Stromschlaggefahr!**

Um Gefährdungen zu vermeiden, benutzen Sie das Gerät nie ohne die aufgesetzte Grillplatte.

Nur Originalzubehör verwenden. Bei der Verwendung von nicht Originalzubehör ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Originalzubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder

Zubehörteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.

Berühren Sie die antihaftbeschichteten Teile (Grillplatte und Raclette-Pfännchen) keinesfalls mit spitzen oder scharfen Gegenständen, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände, um Beschädigungen der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.

Stellen und betreiben Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen und trockenen sowie rutschfesten und wärmebeständigen Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen und fettunempfindlich sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Verwenden Sie ggf. eine geeignete Unterlage.

Schneiden Sie Ihre Zutaten niemals auf der Grillplatte oder in den Pfännchen, dies kann zu irreparablen Schäden führen.

Achten Sie stets darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturregler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen), bevor Sie das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen oder es vom Netz trennen.

Führen Sie keinesfalls Ortswechsel mit dem Gerät durch, solange es heiß ist, oder sich heiße Speisen, oder Flüssigkeiten darin/darauf befinden. **Verbrennungsgefahr!**

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann. **Verbrennungsgefahr!**

Geben Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Fett. Explosionsgefahr! Decken Sie im Brandfall das Gerät stattdessen mit einer Löschdecke ab, um die Flammen zu ersticken.

Lassen Sie das Gerät zuerst ausreichend abkühlen, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder reinigen. **Verbrennungsgefahr!**

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln, keinesfalls für andere Zwecke. Um Gefährdungen zu vermeiden, geben Sie keine übergroßen Speisen hinein.

AUFBAU UND MONTAGE

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden – um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfalle nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen und auf der Garantiekarte.

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE“.

BEDIENUNG

ERSTE INBETRIEBNAHME

Die heutigen Möbel sind mit einer Vielzahl von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt. Es kann daher nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Gummifüße des Gehäuses angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste, hitzebeständige Unterlage unter den Raclette-Grill.

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf, achten Sie dabei auf eine trockene, feste sowie ebene und stabile Standfläche.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an.

Vor der ersten Benutzung Ihres Raclette-Grills ist es notwendig, das Gerät ca. 10 Minuten leer aufzuheizen, um fertigungsbedingte Rückstände von der Grillplatte (A), dem Heizelement (E) sowie der Abstellfläche für die Raclette-Pfännchen (D) zu beseitigen. Beachten Sie hierbei bitte auch die Hinweise im Abschnitt "Bedienung des Gerätes".

Hierbei evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, z.B. durch Öffnen des Fensters.

Schalten Sie das Gerät nach dem Aufheizvorgang aus und lassen es vollständig abkühlen. Reinigen Sie den Raclette-Grill und alle Zubehörteile wie im Abschnitt „WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE“ beschrieben.

BEDIENUNG DES GERÄTES

Vorbereitung:
Mit diesem Raclette-Grill können Sie Raclette für 8 Personen gleichzeitig zubereiten. Stellen Sie das Gerät auf einen feststehenden, ausreichend großen Tisch. Achten Sie dabei auf eine ebene und trockene, sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche.

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Stellen Sie den Raclette-Grill in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf.
- Legen Sie die Grillplatte (A) passend auf das Gestell.
- Stellen Sie alle Zutaten um das Gerät herum auf.

Das Einstreichen der Grillplatte (A) kann entfallen wenn diese nur als Warmhalteplatte für Speisen in geeigneten Gefäßen benutzt wird.

- Streichen Sie die Grillplatte (A) und die Raclette-Pfännchen (B) mit Speiseöl ein.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an.

- Schalten Sie das Gerät, durch eine Rechtsdrehung des stufenlosen Temperaturreglers (G), ein.

Der Raclette-Grill hat eine Aufheizphase von ca. 5 - 10 Minuten.

Benutzung der Grillplatte:

Vorsicht

Beachten Sie, dass die Grillplatte wie auch die Raclette-Pfännchen antihaftbeschichtet sind. Sollte sich trotz dieser Beschichtung Ihr Grillgut oder Ihr Raclette nicht problemlos lösen, benutzen Sie keine metallischen, scharfen Gegenstände! Diese könnten die Beschichtung beschädigen.

Vorsicht

Legen Sie keine Aluminiumfolie oder andere Grillutensilien auf die Grillplatte, um einen Wärmestau zu vermeiden. Durch einen Wärmestau können Kunststoffteile oder die Antihaftbeschichtung zerstört werden.

Die Grillplatte (A) Ihres Raclette-Grills können Sie auch zum Grillen von z.B. Gemüse, Fleisch oder Würstchen verwenden.

- Pinseln Sie dazu die Grillplatte (A) mit Speiseöl ein, bevor Sie das Gerät einschalten.

Benutzung der Raclette-Pfännchen:



Beachten Sie, dass die Grillplatte wie auch die Raclette-Pfännchen antihaftbeschichtet sind. Sollte sich trotz dieser Beschichtung Ihr Grillgut oder Ihr Raclette nicht problemlos lösen, benutzen Sie keine metallischen, scharfen Gegenstände! Diese könnten die Beschichtung beschädigen.

Achten Sie darauf, dass Sie die Zutaten nicht zu hoch in Ihrem Raclette-Pfännchen schichten, damit diese nicht das Heizelement (E) berühren.

- Geben Sie die Zutaten (z.B. Pilze, Oliven, etc.) und den Raclettekäse in die Raclette-Pfännchen (B).

- Schieben Sie die Raclette-Pfännchen (B) in die Abstellfläche für Raclette-Pfännchen (D) im Gerät und warten Sie bis der Käse geschmolzen ist.

Um Beschädigungen der Raclette-Pfännchen (B) zu vermeiden, benutzen Sie die im Lieferumfang enthaltenen Holzspatel zum Lösen von eventuell festsitzenden Speisen.

- Nehmen Sie nun die Raclette-Pfännchen (B) aus dem Raclette-Grill und lassen die Zutaten auf Ihren Teller gleiten.

Außerbetriebnahme:

- Schalten Sie das Gerät am Ende jeder Benutzung wieder aus, indem Sie den Temperaturregler (G) nach links bis zum Anschlag drehen (OFF).

- Trennen Sie das Gerät zusätzlich vom Netz durch herausziehen des Netzsteckers.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen

- Reinigen Sie es gemäß den Angaben im Kapitel „WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE“.

RACLETTE-ZUTATEN UND -REZEPTE

Bei der Auswahl der Zutaten und deren Zusammenstellung sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt. Wir möchten Ihnen jedoch einige Tipps und Anregungen geben:

a) Käsesorten:
Raclettekäse sollte einen Fettgehalt von über 45% i. T. und nur einen geringen Wassergehalt haben. So schmilzt er leicht und bleibt sahnig. Verlangen Sie bei Ihrem Händler speziellen Raclettekäse oder die nachfolgend aufgeführten Käsesorten, mit denen sich auch hervorragend raclettieren lässt:

> Schweiz: Greyezer Käse oder Emmentaler
> Deutsch: Appenzeller, Emmentaler, Tilsiter
> Dänisch: Danbo, Samso, Havarti
> Französisch: Original Riches Monts, Comte
> Holländisch: mittelalter Gouda, Edamer

Pro Person rechnet man etwa 200 - 300 g Käse. Lassen Sie sich den Käse von Ihrem Händler gleich in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

b) Beilagen:
Als Beilagen werden traditionell Pellkartoffeln gereicht. Sie können aber auch Brot zum Raclette essen. Gewürze wie Pfeffer, Paprika, Zwiebelringe, ausgepresste Knoblauchzehen, Kümmel usw. runden den Geschmack ab. Zum Raclettieren eignen sich unter anderem Tomaten, Paprika, Mais, Zwiebeln, Champignons, Gurken, Zucchini, Spargel, Ananas oder Bananen. Salami, Shrimps und Schinken eignen sich ebenfalls als Zutaten.

c) Rezepte:
Wir möchten Ihnen nachstehend einige Vorschläge unterbreiten. Achten Sie darauf, dass Sie die Zutaten nicht zu hoch in Ihrem Raclette-Pfännchen (B) aufschichten, damit diese nicht das Heizelement (E) berühren.

Shrimps/Spargel:
Eine Scheibe Raclettekäse in das Raclette-Pfännchen (B) legen und mit geschälten Shrimps belegen. Den geschmolzenen Käse über geschnittene Kartoffeln und Spargelspitzen gleiten lassen.

Schafskäse/Oliven:
In das Raclette-Pfännchen (B) eine Scheibe Schafskäse und einige schwarze Oliven legen, mit Thymian bestreuen, schmelzen lassen und über die Kartoffeln geben.

Äpfel:
Apfelscheiben und Zwiebelringe auf den Raclettekäse legen und Käse schmelzen lassen.

Tartar:
Tartar mit gehackten Zwiebeln, Schnittlauch, einem Eigelb, Salz, Pfeffer und Tabasco zubereiten und auf einer Scheibe Raclettekäse verteilen.

Salami:
Kleingeschnittene Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne glasig braten. Diese Mischung dann zusammen mit Salamiwürfeln in ein Raclette-Pfännchen (B) geben und Raclettekäse darüber schmelzen lassen.

STÖRUNG UND BEHEBUNG

Störung:	Ursache:	Behebung:
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Der Netzstecker ist nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose einstecken.
	Der Temperaturregler steht auf „OFF“-Position.	Drehen Sie den Temperaturregler durch eine Rechtsdrehung auf die gewünschte Temperatur.
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen.
	Der Thermostat hat das eingestellte Temperaturniveau erreicht und hat sich abgeschaltet.	Warten Sie bis der Thermostat das Gerät wieder einschaltet.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Die Telefonnummer finden Sie in unseren Garantiebedingungen oder auf der Garantiekarte.
Unter der Internetadresse www.parhammer-electronic.at finden Sie weitere interessante und nützliche Hinweise zu diesem Gerät. Auch bei einem eventuellen Verlust der Bedienungsanleitung kann diese dort eingesehen bzw. heruntergeladen werden.

WARTUNG, REINIGUNG UND PFLEGE

Gefahr **Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen! Stromschlaggefahr!**

Gefahr **Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!**

Vorsicht **Benutzen Sie zur Reinigung nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.**

- Zur Reinigung des Geräteäußeren und der Abstellfläche für die Raclette-Pfännchen benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch.

- Anschließend gut trocken reiben.

- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.

- Die Grillplatte, die Holzspatel und die Raclette-Pfännchen können Sie in spülmittelhaltigem Wasser reinigen. Anschließend die Teile gut abtrocknen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	230 V~
Nennfrequenz:	50 Hz
Nennleistung:	1400 W
Schutzklasse:	I

ENTSORGUNG

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

GARANTIE

GARANTIEBEDINGUNGEN (AT)

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Sehr geehrter Kunde,
circa 95 % der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z.B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

GARANTIEKARTE (AT)

Serviceadresse(n):

Parhammer Electronic Service GmbH

Salzweg 2, Gewerbegebiet, 4894 Oberhofen am Irrsee

www.parhammer-electronic.at

Hotline:

Tel: +43 (0) 6213-69941

Hersteller-/Importeurbezeichnung:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40,
D-82229 Seefeld

Email:

hup-kundendienst@aon.at

Produktbezeichnung:

Raclette-Grill

Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:

RC 1400

Artikelnummer:

28774

Aktionszeitraum:

12/2012

Firma und Sitz des Verkäufers:

Hofer KG, A-4642 Sattledt, Hofer Straße 2

Fehlerbeschreibung:

Name des Käufers:

PLZ/Ort: Straße:

Tel.Nr.: E-Mail:

Unterschrift:

GARANTIE

GARANTIEBEDINGUNGEN (CH)

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantie-ansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Sehr geehrter Kunde,
circa 95 % der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsach-gemässe Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemässe Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiss- und Verbrauchsteile bei normalem und ord-nungsgemässen Gebrauch (z.B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetz-lich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventu-ell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, wer-den Sie jedenfalls vorher verständigt.

GARANTIEKARTE (CH)

Serviceadresse(n):

HUP Service – Sertronics AG, Fegistrasse 5, 8957 Spreitenbach

Hotline:

Tel: +41 (0) 435 004 117, Fax +41 (0) 435 004 237

Hersteller-/Importeurbezeichnung:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40,
D-82229 Seefeld

Email:

info@hup-service.ch

Produktbezeichnung:

Raclette-Grill

Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:

RC 1400

Artikelnummer:

28774

Aktionszeitraum:

12/2012

Firma und Sitz des Verkäufers:

ALDI SUISSE AG
Niederstettenstrasse 3
CH-9536 Schwarzenbach SG

Fehlerbeschreibung:

Name des Käufers:

PLZ/Ort: Straße:

Tel.Nr.: E-Mail:

Unterschrift:

KITCHENWARE

RACLETTE GRILL
RC 1400
NOTICE D’UTILISATION



Durée de l’offre : 12/2012
Type : RC 1400
Notice d’utilisation d’origine

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil raclette grill de Kitchenware. Vous venez d'acquérir un produit de haute qualité qui satisfait les normes de performance et de sécurité les plus élevées. Afin de manipuler correctement l'appareil et de garantir sa longévité, nous vous recommandons de respecter les indications suivantes.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE

La déclaration de conformité UE est disponible auprès du constructeur/importateur.

L'adaptateur secteur répond aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des matériels techniques et produits de consommation et à la directive européenne basse tension. Cela est prouvé par le sigle GS de l'institut d'homologation indépendant :

Commercialisé par :
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
82229 Seefeld ALLEMAGNE

Éditeur de la notice :
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
82229 Seefeld ALLEMAGNE

Date d'édition : 12/2012

COMPOSANTS/CONTENU DE LA LIVRAISON



A) Plaque de grill, amovible
B) Poêlons à raclette avec poignée thermo-isolante
C) Spatules en bois
D) Surface destinée à recevoir les poêlons à raclette
E) Corps de chauffe (sous la plaque du grill)
F) Témoin lumineux
G) Régulateur de température

Sous réserve de modifications techniques et visuelles.

SOMMAIRE Page

GÉNÉRALITÉS

NOTICE D’UTILISATION

Veuillez lire attentivement cette notice d’utilisation avant la mise en service de l’appareil. Vous y trouverez une série de remarques utiles et importantes. Conservez cette notice d’utilisation et donnez-la avec l’appareil si vous le remettez à une autre personne.

EXPLICATION DES SYMBOLES

Les consignes de sécurité importantes sont désignées par ce symbole.
Danger – concerne les dommages corporels
Prudence – concerne les dommages matériels

Les informations importantes sont désignées par ce symbole.

UTILISATION CONFORME

L’appareil raclette grill est uniquement destiné à gratiner et griller des aliments avec les accessoires fournis. De plus, l’appareil n’est pas destiné à une utilisation professionnelle mais uniquement à une utilisation privée. Il ne peut être utilisé par les employés de magasins, bureaux et autres établissements industriels, dans les propriétés agricoles, ou par les clients des hôtels, motels et autres types d’hébergement comme les chambres d’hôtes. Toute autre utilisation ou modification de l’appareil n’est pas conforme et est strictement interdite. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages survenus à la suite d’une utilisation non conforme ou incorrecte.

SÉCURITÉ

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Attention ! Pendant le fonctionnement de l’appareil, les surfaces deviennent brûlantes.

Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. Utilisez et conservez l’appareil hors de portée des jeunes enfants. Les enfants ne sont pas conscients du danger inhérent à l’utilisation d’appareils électriques.

Les enfants âgés de plus de 8 ans et les personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou les personnes manquant d’expérience et/ou de connaissances sont autorisés à utiliser ces appareils, à condition qu’ils soient surveillés ou qu’ils aient été instruits quant à leur usage sûr et qu’ils aient compris les dangers en résultant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et l’entretien de l’appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Passé cet âge, les enfants peuvent réaliser ses opérations s’ils sont surveillés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l’appareil et du cordon.

L’appareil n’est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.

Si le cordon électrique est endommagé, seul un atelier spécialisé désigné par le constructeur est autorisé à le remplacer afin d’éviter tout risque de blessure, d’accident ou de dégâts à l’appareil.

Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations.

Avant le nettoyage, retirez toujours la fiche de la prise secteur. **Risque d’électrocution.**

Laissez l’appareil et tous les accessoires refroidir à température ambiante avant de les nettoyer.

N’utilisez pas de détergents ou de produits récurants puissants.

Veillez à ce qu’aucun liquide ne pénètre à l’intérieur de l’appareil.

Respectez les indications du chapitre « Nettoyage et Entretien ».

Débranchez toujours la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le nettoyage et lors de dysfonctionnements. Ne tirez jamais sur le cordon électrique ! **Risque d'électrocution !**

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas en plein air, car ce dernier ne doit en aucun cas être exposé à la pluie ou à l'humidité ! **Risque d'électrocution !**

Si l'appareil venait à tomber dans l'eau, débranchez d'abord la prise avant de le sortir de l'eau. Ne remettez pas l'appareil en service avant de l'avoir fait contrôler par un service après-vente agréé. Ceci s'applique également en cas de détérioration du cordon électrique ou de l'appareil, ou encore en cas de chute de l'appareil. **Risque d'électrocution !**

Assurez-vous de ne jamais placer le cordon électrique ou l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le cordon électrique de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants. **Risque d'électrocution !**

Ne pliez jamais le cordon électrique et ne l'enroulez pas autour de l'appareil sous peine de rupture du cordon. **Risque d'électrocution !**

N'utilisez jamais l'appareil lorsque vous vous trouvez sur un sol humide ou que vos mains ou l'appareil sont mouillés. Risque d'électrocution !

N'ouvrez jamais l'appareil et n'essayez en aucun cas d'introduire à l'intérieur des objets métalliques. **Risque d'électrocution !**

Conservez l'emballage hors de portée des enfants – **Risque d'asphyxie !**

Seuls des ateliers spécialisés et habilités sont autorisés à effectuer les réparations. Les appareils réparés par du personnel non spécialisé représentent un danger pour l'utilisateur.

Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur avec terre, installée de manière conforme et dont la tension de secteur respecte la plaque signalétique.

Veillez à ce que la prise secteur se trouve à proximité de l'appareil et soit facilement accessible de façon à ce que l'appareil puisse être rapide-

ment débranché en cas d'accident.

Afin d'éviter tout accident, ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Afin d'éviter tout accident, n'utilisez jamais la même prise secteur avec terre pour brancher simultanément plusieurs appareils ménagers (par exemple sur une triplite).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES À L'APPAREIL

Veillez à placer l'appareil sur une surface antidérapante et résistante à la chaleur. Afin d'éviter toute accumulation de chaleur, ne placez pas l'appareil directement contre un mur, sous une étagère suspendue ou à des endroits similaires. Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre et de distance de sécurité entre l'appareil et tous les objets fusibles ou inflammables - **afin d'éviter toute mise en danger !**

Lorsqu'ils fonctionnent, les appareils électro-chauffants produisent de fortes températures qui peuvent provoquer des blessures. Le corps, la plaque de grill et autres peuvent devenir très chauds. Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues ! Utilisez les poignées existantes et portez toujours des gants de cuisine calorifuges. Informez également les autres utilisateurs des risques. **Risque de blessure !**

Pendant le fonctionnement, les poêlons à raclette sont également très chauds. Pendant le fonctionnement de l'appareil, saisissez les poêlons à raclette par les poignées appropriées uniquement. **Risque de brûlure !**

Avant le nettoyage, retirez toujours la fiche de la prise secteur avec terre. **Risque d'électrocution !**

Afin d'éviter toute mise en danger, n'utilisez jamais l'appareil sans la plaque de grill posée.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine. L'utilisation d'autres accessoires peut augmenter les risques d'accident. Lors d'accidents ou de dommages

subséquents à l'utilisation d'accessoires tiers, la garantie ne s'applique pas. Si vous utilisez des accessoires tiers et que l'appareil est endommagé, la garantie ne s'applique pas.

Ne touchez jamais les zones recouvertes d'un revêtement anti-adhérence (plaque de grill et poêlons à raclette) avec des objets pointus ou tranchants afin de ne pas endommager la surface.

Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez jamais de produit abrasif ou récurant, ni d'objet pointu, afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque.

Installez et utilisez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et qui résiste à la chaleur. La surface doit être résistante à la graisse et facile à nettoyer, car il est parfois difficile d'éviter les projections. Utilisez le cas échéant un support approprié.

Ne coupez jamais vos ingrédients sur la plaque du grill ou dans les poêlons, cela pourrait entraîner des dommages irréversibles.

Veillez impérativement à ce que l'appareil soit éteint (régulateur de température tourné au maximum, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) avant de brancher l'appareil sur une prise secteur avec terre.

Ne déplacez en aucun cas l'appareil lorsqu'il est chaud ou que des aliments ou liquides chauds se trouvent dedans/dessus. - Risque de brûlure !
Laissez totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer et/ou de le ranger. Rappelez-vous que l'appareil reste très chaud même après son arrêt. **Risque de brûlure !**

Ne versez jamais d'eau dans de la graisse chaude ou enflammée. Risque d'explosion ! Si l'appareil prend feu, couvrez-le avec une couverture anti-feu afin d'étouffer les flammes.

Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de remplacer ou de nettoyer les accessoires - **Risque de brûlure !**

Utilisez l'appareil uniquement pour la préparation d'aliments, en aucun cas à d'autres fins. Afin d'éviter toute mise en danger, ne placez pas de morceaux surdimensionnés dans l'appareil.

INSTALLATION ET MONTAGE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Danger

Après avoir sorti l'appareil de son emballage, veuillez contrôler qu'il est bien complet et qu'il n'a pas subi de dommage lors du transport afin d'éviter tout danger. En cas de doute, évitez de l'utiliser et adressez-vous à notre service clientèle. Vous trouverez l'adresse de notre SAV dans nos conditions de garantie ainsi que sur la carte de garantie.

L'appareil est placé dans un emballage en vue d'éviter tout dégât lors du transport.

- Retirez avec précaution l'appareil de son emballage de vente.
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires pour enlever les résidus de poussières d'emballage conformément aux instructions du chapitre « MAINTENANCE, NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

UTILISATION

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

Aujourd'hui, les meubles sont recouverts d'une multiplicité de laques et de matières plastiques et ils sont traités avec des produits d'entretien extrêmement divers. Il ne peut donc pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui affectent et amollissent les pieds en caoutchouc du boîtier. Par conséquent, placez un support antidérapant et résistant aux températures élevées sous l'appareil raclette grill.

- Placez l'appareil à proximité d'une prise secteur avec terre et veillez à l'installer sur une surface sèche, solide, plane et stable.
- Branchez l'appareil à la prise secteur avec terre.

Avant la première utilisation de votre appareil raclette grill, il est nécessaire de le chauffer à vide env. 10 minutes, afin d'éliminer les résidus liés à la fabrication de la plaque de grill (A), du corps de chauffe (E) ainsi que de la surface destinée à recevoir les poêlons à raclette (D). Respectez les indications de la section « Utilisation de l'appareil »

De légères odeurs et fumées peuvent éventuellement apparaître, ce qui est normal. Elles disparaissent après un court instant. Ceci n'est pas le signe d'un dysfonctionnement de l'appareil. Assurez-vous que l'aération est suffisante, par exemple en ouvrant la fenêtre.

Débranchez l'appareil après le processus de chauffe et laissez-le totalement refroidir. Nettoyez l'appareil raclette grill et tous les accessoires comme décrit dans la section « MAINTENANCE, NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

UTILISATION DE L’APPAREIL

<u>Préparation :</u>

Avec cet appareil raclette grill, vous pouvez préparer une raclette pour 8 personnes simultanément. Posez l’appareil sur une table stable et suffisamment grande. Veillez à ce que la surface du support soit plate, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur.

- Déroulez complètement le cordon électrique.
- Placez l’appareil raclette grill à proximité d’une prise secteur avec terre.
- Installez la plaque de grill (A) sur le support.
- Disposez tous les ingrédients autour de l’appareil.

Il n’est pas nécessaire d’enduire la plaque du grill (A) si celle-ci n’est utilisée que pour garder les plats au chaud dans des récipients adaptés.

- Enduisez la plaque de grilll (A) et les poêlons à raclette (B) d’huile alimentaire.

- Branchez l’appareil à la prise secteur avec terre.

- Mettez l’appareil en route en tournant le régulateur de température à action progressive (G) vers la droite.

L’appareil raclette grill doit préchauffer pendant environ 5-10 minutes.

<u>Utilisation de la plaque de grill :</u>

Attention **Veuillez noter que la plaque du grill ainsi que les poêlons à raclette sont dotés d’une couche anti-adhérence. Si, malgré ce revêtement, les aliments à grilller ou la raclette se détachent avec difficulté, n’utilisez pas d’objets métalliques et tranchants ! Cela pourrait endommager le revêtement.**

Attention **Ne mettez pas de film aluminium ou d’autres accessoires de grill sur la plaque de grill afin d’éviter toute accumulation de chaleur. Une accumulation de chaleur peut détériorer les pièces en plastique ou le revêtement anti-adhérence.**

Vous pouvez également utiliser la plaque de grill (A) de votre appareil raclette grill pour grilller par ex. des légumes, de la viande ou des saucisses.

- Pour ce faire, enduisez au pinceau la plaque de grill (A) avec de l’huile alimentaire avant d’allumer l’appareil.

Utilisation des poêlons à raclette :



Veuillez noter que la plaque du grill ainsi que les poêlons à raclette sont dotés d’une couche anti-adhérence. Si, malgré ce revêtement, les aliments à grilller ou la raclette se détachent avec difficulté, n’utilisez pas d’objets métalliques et tranchants ! Cela pourrait endommager le revêtement.

Veillez à ne pas empiler les aliments trop haut dans vos poêlons à raclette afin qu’ils ne touchent pas le corps de chauffe (E).

- Mettez les aliments (par ex. champignons, olives, etc.) et le fromage à raclette dans les poêlons à raclette (B).
- Posez les poêlons à raclette (B) sur la surface destinée à recevoir les poêlons à raclette (D) dans l’appareil et attendez que le fromage fonde.

Afin d’éviter toute détérioration des poêlons à raclette (B), utilisez les spatules en bois livrées avec le matériel afin d’enlever les aliments qui pourraient éventuellement rester accrochés.

- Retirez ensuite les poêlons à raclette (B) de l’appareil raclette grill et faites glisser les ingrédients dans vos assiettes.

Mise hors service :

- Éteignez l’appareil à la fin de chaque utilisation en tournant le régulateur de température (G) à gauche jusqu’à l’arrivée en butée (OFF).
- Coupez également l’alimentation de l’appareil en débranchant la prise.
- Laissez totalement refroidir l’appareil.
- Nettoyez l’appareil selon les indications du chapitre « MAINTENANCE, NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

INGRÉDIENTS À RACLETTES ET RECETTES

Laissez libre cours à votre imagination lors du choix des aliments et des compositions. Nous souhaitons toutefois vous donner quelques conseils et idées :

a) Types de fromage :
Le fromage à raclette doit présenter une teneur en matières grasses de plus de 45 % sur matière sèche et une faible teneur en eau. Il fondra alors facilement tout en restant crémeux. Demandez à votre commerçant des fromages destinés à la raclette ou bien les types de fromage énumérés ci-dessous, qui se prêtent très bien à la raclette :

> Suisse : gruyère ou emmental
> Allemand : appenzell, emmental, tilsit
> Danois : danbo, samso, havarti
> Français : Riches Monts original, comté
> Hollandais : gouda d'âge moyen, edam

On compte environ 200 à 300 g de fromage par personne. Demandez à votre commerçant de vous détailler le fromage en tranches de 3 mm d'épaisseur.

b) Garnitures :
Traditionnellement, la garniture se compose de pommes de terre en robe des champs. Vous pouvez aussi manger du pain avec la raclette. Des condiments tels que le poivre, le paprika, les rondelles d'oignon, les gousses d'ail pressées, le cumin, etc. rehaussent le goût. Les tomates, les poivrons, le maïs, les oignons, les champignons, les concombres, les courgettes, les asperges, les ananas ou les bananes notamment conviennent à la raclette. Le salami, les crevettes et le jambon sont également des ingrédients adaptés.

c) Recettes :
Nous souhaitons vous donner quelques conseils ci-dessous. Veillez à ne pas empiler les aliments trop haut dans vos poêlons à raclette (B) afin qu'ils ne touchent pas le corps de chauffe (E).

Crevettes/asperges :
Posez une tranche de fromage à raclette dans le poêlon (B) et recouvrez-la de crevettes décortiquées. Faites glisser le fromage fondu sur les pommes de terre coupées et les pointes d'asperge.

Fromage de brebis/olives :
Posez dans le poêlon à raclette (B) une tranche de fromage de brebis et quelques olives noires. Saupoudrez de thym, laissez fondre et versez le tout sur les pommes de terre.
Pommes :
Posez des tranches de pommes et des rondelles d'oignon sur le fromage à raclette et laissez-le fondre.

Tartare :
Préparez le tartare avec des oignons hachés, de la ciboulette, un jaune d'œuf, du sel, du poivre et du tabasco. Répartissez le tout sur une tranche de fromage à raclette.

Salami :
Faites revenir du poivron coupé en fines tranches, des oignons et de l'ail dans une poêle. Ajoutez ce mélange à des dés de salami dans un poêlon à raclette (B) et laissez fondre le fromage dessus.

PANNE ET SOLUTION

Panne :	**Cause :**	**Solution :**
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas reliée à la prise secteur avec terre. Le régulateur de température est en position « OFF ».	Insérez la fiche de l'appareil dans la prise secteur avec terre. Ajustez le régulateur de température en tournant à droite sur la température souhaitée.
Le témoin lumineux ne s'allume pas.	L'alimentation en courant est interrompue. Le thermostat a atteint le niveau de température réglé et s'est éteint.	Branchez l'appareil à une prise secteur avec terre. Attendez que le thermostat se remette en route.

Si le problème rencontré n'est pas énuméré dans ce tableau, merci de contacter notre service clientèle. Nos conseillers client se feront un plaisir de vous aider. Vous trouverez le numéro de téléphone de notre SAV dans nos conditions de garantie ainsi que sur la carte de garantie.

La notice d'utilisation est disponible auprès de notre service clientèle au format PDF.

MAINTENANCE, NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Danger **Débranchez toujours la prise avant le nettoyage et laissez l'appareil et les accessoires refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger ! Risque d'électrocution !**

Danger **Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Risque d'électrocution !**

Attention **N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou récurants, ni d'objets pointus pour nettoyer l'appareil.**

- Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil et la surface destinée à recevoir les poêlons à raclette (D), utilisez un tissu sec, tout au plus légèrement humidifié et bien essoré.
- Essuyez ensuite en frottant.
- N'utilisez pas de détergents ou de produits récurants puissants.
- La plaque de grill, les spatules en bois et les poêlons à raclette peuvent être nettoyés dans de l'eau contenant du produit à vaisselle. Ensuite, essuyez convenablement les pièces.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale : 230 V~
Fréquence nominale : 50 Hz
Puissance nominale: 1400 W
Classe de protection : I

RECYCLAGE

L'emballage du produit est composé de matériaux recyclés. Le matériel d'emballage peut être remis aux centres de tri publics pour être réutilisé.

Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques ! Selon les prescriptions légales, lorsqu'un appareil n'est plus en état de fonctionner, il doit être amené à un centre de tri attribué. Les matériaux contenus dans l'appareil pourront ainsi être réutilisés et l'environnement préservé. Les autorités communales ou votre centre de tri local vous fourniront des renseignements plus détaillés.

GARANTIE

CONDITIONS DE GARANTIE (CH)

*Cher client,
environ 95 % des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet. En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.*

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livraison effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment renseigné. Il est donc indispensable de conserver ces deux documents.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et conforme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

GARANTIE

BON DE GARANTIE (CH)

Adresses des points de SAV :

HUP-Service, Sertronics AG, Fegistr. 5, 8957 Spreitenbach

Hotline :

Tél. : +41 (0) 435 004 117 · Fax +41 (0) 435 004 237

Désignation du fabricant/de l'importateur :

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40 • D-82229 Seefeld

Courriel :

info@hup-service.ch

Désignation du produit :

RACLETTE GRILL

N° d'identification du fabricant/du produit :

RC 1400

N° d'article :

28774

Période de promotion :

12/2012

Nom et siège social de l'entreprise :

ALDI SUISSE AG
Niederstettenstrasse 3
CH-9536 Schwarzenbach SG

Explication de la défaillance constatée :

Nom de l'acheteur :

Code postal/Ville : Rue :

Tél. : Courriel :

Signature :

KITCHENWARE

RACLETTE GRILL
RC 1400
ISTRUZIONI PER L’USO



Periodo della promozione: 12/2012
Mod.: RC 1400
Istruzioni per l'uso originali

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto il raclette grill di Kitchenware. Avete acquistato un prodotto di ottima qualità, che soddisfa i massimi standard di funzionalità e sicurezza. Per un utilizzo corretto e una lunga durata vi consigliamo di seguire le nostre indicazioni.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

La dichiarazione di conformità CE può essere richiesta al produttore/importatore.

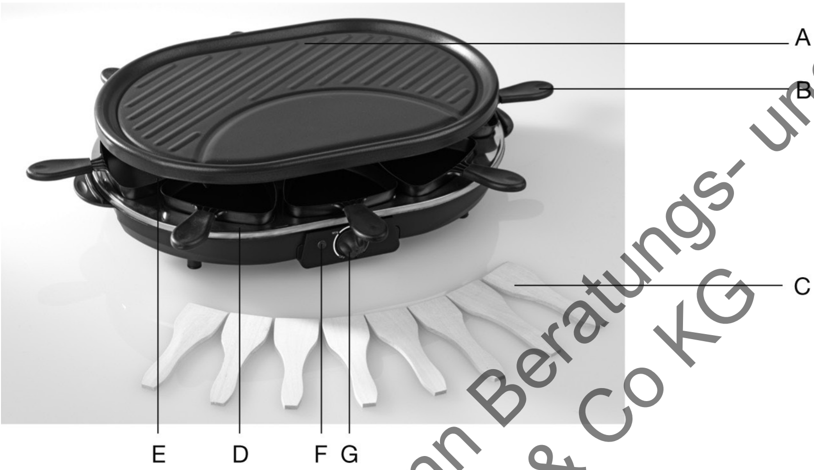
La spina è conforme ai requisiti della legge tedesca sulla sicurezza di apparecchi e prodotti e alla Direttiva europea sulla bassa tensione. Questo viene documentato con la marcatura GS dell'istituto di controllo indipendente:

Commercializzato da:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Autore delle istruzioni:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Data di rilascio: 12/2012

COMPONENTI DEL PRODOTTO / CONTENUTO DELLA CONFEZIONE



A) Piastra grill, rimovibile
B) Tegamini per raclette con manico isolante
C) Spatola in legno
D) Superficie di appoggio per tegamini per raclette
E) Elemento di riscaldamento (sotto la piastra grill)
F) Spia di controllo
G) Regolatore della temperatura

Salvo modifiche tecniche ed estetiche.

INDICE pagina

INDICAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI PER L'USO

Leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso prima della messa in funzione dell'apparecchio. Le istruzioni contengono una serie di indicazioni importanti e utili. Conservare le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle insieme all'apparecchio stesso.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

⚠ Con questo simbolo sono contrassegnate indicazioni importanti per la sicurezza.
Pericolo – Si riferisce a danni alle persone
Cautela – Si riferisce a danni alle cose

ℹ Con questo simbolo sono contrassegnate informazioni importanti.

UTILIZZO APPROPRIATO

Il raclette grill serve esclusivamente per cuocere e grigliare cibi con l'accessorio in dotazione. Inoltre, l'apparecchio non è adatto per uso commerciale, ma solo in ambito privato; questo non comprende l'uso all'interno di cucine destinate ai dipendenti in negozi, uffici e altre zone commerciali, in tenute agricole e l'utilizzo da parte dei clienti di hotel, motel e altre unità abitative e bed & breakfast. Ogni altro utilizzo o modifica dell'apparecchio vengono considerati come non conformi e sono sostanzialmente vietati. Si declina qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo non conforme o scorretto.

SICUREZZA

INDICAZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA

Cautela! Durante l’uso le superfici diventano bollenti.

Gli apparecchi elettrici non sono dei giochi! Pertanto utilizzare e conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non conoscono il pericolo associato all'uso di apparecchi elettrici.

Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e/o conoscenze solo se vengono sorvegliati o sono stati istruiti in merito all’uso sicuro dell’apparecchio e hanno compreso i pericoli derivanti. I bambini non devono giocare con l’apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini a meno che questi abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti a distanza dall’apparecchio e dai cavi di collegamento.

L’apparecchio non è predisposto per venir impiegato con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, la sostituzione deve essere effettuata esclusivamente da un laboratorio specializzato indicato dal costruttore per evitare pericoli di ferimento e di incidenti nonché danni all’apparecchio.

Le riparazioni devono essere eseguite solo da laboratori specializzati e autorizzati.

Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa con messa a terra. **Pericolo di scossa elettrica!**

Prima della pulizia lasciare raffreddare completamente l’apparecchio e tutti gli accessori.

Non usare detergenti e abrasivi aggressivi.

Assicurarsi che nessun liquido penetri nell’apparecchio.

Attenersi alle ulteriori indicazioni riportate nel capitolo “Pulizia e cura”.

Staccare sempre la spina dalla presa di corrente quando non si usa l'apparecchio e prima di qualsiasi operazione di pulizia o in caso di problemi nel funzionamento! Non tirare mai il cavo di rete! **Pericolo di scossa elettrica!**

Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non usarlo all'aperto, in quanto non può essere esposto alla pioggia né ad altro genere di umidità. **Pericolo di scossa elettrica!**

Se l'apparecchio dovesse cadere nell'acqua, staccare per prima cosa la spina e allontanare l'apparecchio. Dopodiché non rimettere in funzione l'apparecchio, ma farlo prima controllare da un centro di assistenza autorizzato. Ciò vale anche in caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o dell'apparecchio o di caduta dell'apparecchio. **Pericolo di scossa elettrica!**

Fare attenzione che il cavo o l'apparecchio non siano mai collocati su superfici calde o in prossimità di fonti di calore. Spostare il cavo di alimentazione in modo tale che non venga a contatto con oggetti caldi o dotati di spigoli taglienti. **Pericolo di scossa elettrica!**

Non piegare assolutamente il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio in quanto questo potrebbe causare la rottura del cavo. **Pericolo di scossa elettrica!**

Non usare l'apparecchio sul pavimento bagnato o con le mani bagnate o se l'apparecchio stesso è umido. **Pericolo di scossa elettrica!**

Non aprire mai l'apparecchio e non cercare in alcun modo di penetrare al suo interno con oggetti metallici. **Pericolo di scossa elettrica!**

Tenere la pellicola d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini – **Pericolo di soffocamento!**

Le riparazioni devono essere eseguite solo da laboratori specializzati e autorizzati. Le apparecchiature non riparate a regola d'arte sono pericolose per chi le utilizza.

Collegare l'apparecchio sempre a una presa con messa a terra installata a norma, seguendo le indicazioni riportate sulla targhetta di fabbrica.

Assicurarsi che la presa si trovi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio e sia liberamente accessibile per poter staccare rapidamente l'apparecchio dalla rete in caso di interferenze.

Per evitare incidenti tenere sempre sotto controllo l'apparecchio quando è in funzione.

Per evitare incidenti, non collegare mai più elettrodomestici (ad es. attraverso una presa tripla) alla stessa presa con messa a terra.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA RIGUARDANTI L'APPARECCHIO

Assicurarsi che l'apparecchio sia disposto su una base antiscivolo e resistente al calore. Per evitare un accumulo di calore, non collocare l'apparecchio direttamente su una parete o sotto un pensile o simili. Non coprire l'apparecchio durante l'uso. Predisporre spazio libero sufficiente e un'adeguata distanza di sicurezza da tutti gli oggetti che fondono facilmente o sono infiammabili - **per evitare pericoli!**

Durante il funzionamento di riscaldatori elettrici si sviluppano temperature elevate, che possono causare lesioni, p. es. alloggiamento, piastra grill ecc. possono diventare molto caldi. Non toccare mai le superfici calde a mani nude! Utilizzare quindi i manici previsti e indossare sempre guanti da cucina termoisolanti. Informare anche gli altri utenti in merito a questi pericoli. **Pericolo di lesioni!**

I tegamini per raclette diventano molto caldi durante l'uso. Afferrare i tegamini per raclette durante l'uso solo dal relativo manico. **Pericolo di ustioni!**

Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa con messa a terra. **Pericolo di scossa elettrica!**

Per evitare pericoli, non utilizzare mai l'apparecchio senza la piastra grill applicata.

Utilizzare solo accessori originali. L'impiego di accessori non originali comporta un maggior pericolo di incidenti. Si declina qualsiasi responsabilità in caso di incidenti o danni con accessori non originali. Se si utilizzano accessori di terze parti decade qualsiasi diritto di garanzia per i danni dell'apparecchio.

Non toccare mai le parti antiaderenti (piastra grill e tegamini per raclette) con oggetti appuntiti o affilati per non danneggiare la superficie.

Per la pulizia non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasivi né oggetti appuntiti, per evitare danneggiamenti del rivestimento antiadesivo.

Collocare e azionare l'apparecchio solo su una superficie di appoggio piatta e asciutta nonché antiscivolo e resistente al calore. La superficie dovrebbe essere semplice da pulire e insensibile ai grassi, in quanto gli schizzi sono inevitabili. Utilizzare eventualmente una base idonea.

Non tagliare mai gli ingredienti sulla piastra grill o nei tegamini, questo potrebbe creare danni irreparabili.

Verificare sempre che l'apparecchio sia spento (il regolatore di temperatura deve essere girato in senso antiorario fino allo scatto) prima di collegarlo ad una presa con messa a terra o prima di staccarlo dalla rete.

Non cambiare assolutamente la posizione dell'apparecchio se è caldo o se vi sono sopra/dentro oggetti, cibi o liquidi caldi. **Pericolo di ustioni!**

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e/o di riporlo. Vi ricordiamo che l'apparecchio può essere ancora molto caldo anche dopo lo spegnimento. Pericolo di ustioni!

Non aggiungere mai acqua nel grasso bollente o ustionante. Pericolo di esplosione! In caso di incendio coprire l'apparecchio con una copertura ignifuga per soffocare le fiamme.

Lasciare raffreddare l'apparecchio a sufficienza prima di sostituire o pulire gli accessori. **Pericolo di incendio!**

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi, mai per altri scopi. Per evitare pericoli, non inserire pietanze troppo grandi.

INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

Pericolo

Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballaggio, controllare che sia completo e che non abbia subito danni da trasporto per evitare pericoli. In caso di dubbio non usarlo e rivolgersi al nostro servizio clienti. Gli indirizzi del servizio clienti si trovano nelle nostre condizioni di garanzia e sulla cartolina di garanzia.

L'apparecchio si trova in un imballaggio che lo protegge dai danni da trasporto.

- Estrarre con cautela l'apparecchio dall'imballaggio.
- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori dai residui di polvere dell'imballaggio seguendo le indicazioni del capitolo “PULIZIA E CURA”.

USO

PRIMA MESSA IN SERVIZIO

I mobili moderni sono rivestiti con una vasta gamma di vernici e materiali plastici e vengono trattati con vari detergenti. Non è quindi possibile escludere che alcune di queste sostanze contengano componenti che corrodono o rovinano i piedini in gomma dell'involucro. Appoggiare il raclette grill su un fondo non scivoloso e resistente al calore.

- Collocare l'apparecchio in prossimità di una presa con messa a terra, assicurandosi che la base di appoggio sia asciutta e solida, nonché piana e stabile.
- Collegare l'apparecchio ad una presa con messa a terra.

Prima del primo utilizzo del raclette grill è necessario riscaldare a vuoto l'apparecchio per circa 10 minuti al fine di eliminare eventuali residui dovuti alla produzione dalla piastra grill (A), dall'elemento di riscaldamento (E) nonché dalla superficie di appoggio per i tegamini per raclette (D). Attenersi a tal fine anche alle indicazioni riportate nella sezione "Uso dell'apparecchio".

In tale operazione è normale una leggera emissione di odore o di fumo e scompare dopo poco tempo. Questo non indica un malfunzionamento dell'apparecchio. Provvedere comunque ad un'adeguata aerazione, ad esempio aprendo una finestra.

Una volta concluso il ciclo di riscaldamento, spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare completamente. Pulire il raclette grill seguendo le indicazioni del capitolo "MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA".

USO DELL'APPARECCHIO

Preparazione:
Con questo raclette grill è possibile preparare la raclette contemporaneamente per 8 persone. Collocare l'apparecchio su un tavolo saldo e sufficientemente ampio. Assicurarsi che la superficie di appoggio sia piana e asciutta, nonché antiscivolo e resistente al calore.

- Svolgere completamente il cavo.
- Posizionare il raclette grill in prossimità di una presa con messa a terra.
- Collocare correttamente la piastra grill (A) sul telaio.
- Preparare tutti gli ingredienti intorno all'apparecchio.

Si può evitare di ungere la piastra grill (A) quando questa viene utilizzata solo come piastra termica di supporto per cibi in recipienti idonei.

- Ungere la piastra grill (A) e i tegamini per raclette (B) con olio alimentare.

- Collegare l'apparecchio alla presa con messa a terra.

- Accendere l'apparecchio ruotando verso destra il regolatore di temperatura in continuo (G).

Il raclette grill ha una fase di riscaldamento di circa 5 - 10 minuti.

Utilizzo della piastra grill:

Assicurarsi che la piastra grill così come i tegamini per raclette siano dotati di rivestimento antiaderente. Qualora nonostante questo rivestimento il prodotto da grigliare o la raclette non dovessero staccarsi facilmente, non utilizzare oggetti metallici appuntiti! Questi possono infatti danneggiare il rivestimento.

Non disporre fogli di alluminio o altri utensili per grigliare sulla piastra grill al fine di evitare un accumulo di calore che può danneggiare i componenti in plastica o il rivestimento antiaderente.

La piastra grill (A) del raclette grill può essere utilizzata anche per grigliare, per esempio verdure, carne o würstel.

- Ungere a tal fine la piastra grill (A) con olio alimentare servendosi di un pennello prima di accendere l’apparecchio.

Utilizzo dei tegamini per raclette:



Assicurarsi che la piastra grill così come i tegamini per raclette siano dotati di rivestimento antiaderente. Qualora nonostante questo rivestimento il prodotto da grigliare o la raclette non dovessero staccarsi facilmente, non utilizzare oggetti metallici appuntiti! Questi possono infatti danneggiare il rivestimento.

Verificare che gli ingredienti non si stratifichino troppo in alto nei tegamini per raclette, in modo che non tocchino l’elemento di riscaldamento (E).

- Introdurre gli ingredienti (per esempio funghi, olive, ecc.) e il formaggio per raclette nei tegamini per raclette (B).

- Introdurre i tegamini per raclette (B) nella relativa superficie di appoggio (D) all’interno dell’apparecchio e attendere fino a quando il formaggio si fonde.

Per evitare di danneggiare i tegamini per raclette (B), utilizzare le spatole di legno incluse nella fornitura per staccare eventuali residui di cibo rimasti attaccati.

- Estrarre quindi i tegamini per raclette (B) dal raclette grill e disporre gli ingredienti nel piatto.

Disattivazione:

- Al termine di ciascun utilizzo spegnere l’apparecchio ruotando il regolatore di temperatura (G) verso sinistra fino alla battuta (OFF).

- Scollegare l’apparecchio dalla rete estraendo la spina.

- Far raffreddare completamente l’apparecchio.

- Pulirlo secondo le indicazioni del capitolo “MANUTEZIONE, PULIZIA E CURA”.

INGREDIENTI E RICETTE PER LA RACLETTE

Nella scelta degli ingredienti e delle loro combinazioni non vi sono limiti alla fantasia. Desideriamo tuttavia fornirvi alcuni consigli e suggerimenti:

a) Tipi di formaggi:
Il formaggio per raclette dovrebbe avere un contenuto di grassi superiore al 45% e solo un ridotto contenuto di acqua. In questo modo si fonde rapidamente e rimane cremoso. Richiedere al negoziante un formaggio specifico per raclette o i tipi di formaggio riportati di seguito, con i quali è possibile ottenere risultati eccellenti:

> Svizzera: Formaggio Greyezer o Emmentaler
> Germania: Appenzeller, Emmentaler, Tilsiter
> Danimarca: Danbo, Samso, Havarti
> Francia: Original Riches Monts, Comte
> Olanda: Gouda di media stagionatura, Edamer

Per persona calcolare circa 200 - 300 g di formaggio. Far tagliare al negoziante il formaggio a fette spesse ca. 3 mm.

b) Contorni:
Come contorno vengono utilizzare in genere le patate. Potete però abbinare alla raclette anche il pane. Spezie come pepe, paprika, cipolle, cuore d'aglio pressato, cumino ecc. rendono il gusto ancora più speciale. Per la raclette sono adatti tra l'altro pomodori, peperoni, mais, cipolle, funghi champignon, cetrioli, zucchine, asparagi, ananas o banane. Altri ingredienti usati sono il salame, i gamberetti e il prosciutto.

c) Ricette:
Desideriamo proporvi di seguito alcune ricette. Assicurarsi che gli ingredienti non raggiungano una altezza eccessiva nel tegamino per raclette (B) per evitare che questi tocchino l'elemento riscaldante (E).

Gamberetti/asparagi:
Disporre una fetta di formaggio per raclette nel tegamino (B) e ricoprirla con i gamberetti pelati. Far colare il formaggio fuso sulle patate a fette e sulle punte di asparagi.

Formaggio di pecora/olive:
Disporre nel tegamino per raclette (B) una fetta di formaggio di pecora e alcune olive nere, spargere sopra del timo, lasciare fondere e far colare sulle patate.

Mele:
Disporre fettine di mele e anelli di cipolle sul formaggio per raclette e lascia fondere il formaggio.

Tartare:
Preparare una tartare con cipolle tritate, erba cipollina, un tuorlo, sale, pepe e tabasco e distribuirla su una fetta di formaggio per raclette.

Salame:
Tagliare a fettine sottili i peperoni, le cipolle e l'aglio e farli rosolare in una padella. Disporre questa miscela insieme al salame tagliato a dadini in un tegamino per raclette (B) e far fondere il formaggio sopra.

GUASTI E RISOLUZIONE

Guasto:	Causa:	Risoluzione:
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato ad una presa con messa a terra. Il regolatore di temperatura rimane nella posizione "OFF"	Infilare la spina nella presa con messa a terra. Ruotare il regolatore di temperatura verso destra fino alla temperatura desiderata.
La spia di controllo non si accende.	L'alimentazione di tensione è interrotta. Il termostato ha raggiunto il livello di temperatura impostato e si è spento.	Collegare l'apparecchio ad una presa con messa a terra. Aspettare che il termostato riattivi l'apparecchio.

In caso di guasti non indicati qui sopra, rivolgersi al nostro servizio clienti. Il nostro consulente sarà lieto di aiutarvi. Il numero telefonico del servizio clienti è riportato nelle nostre condizioni di garanzia e sulla cartolina di garanzia.

Il manuale di istruzioni può essere richiesto presso il nostro servizio clienti (vedere Cartolina di garanzia) in formato PDF.

MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

Pericolo

Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina e fare raffreddare completamente l'apparecchio e tutti gli accessori prima di pulirli e riporli. Pericolo di scossa elettrica!

Pericolo

Assicurarsi che nessun liquido penetri nell'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua. Pericolo di scossa elettrica!

Attenzione

Per la pulizia non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasivi né oggetti appuntiti.

- Per pulire l'esterno dell'apparecchio e la superficie di appoggio per i tegamini per raclette usare un panno asciutto o al tutt'al più leggermente umido e ben strizzato.
- Quindi strofinarlo finché è ben asciutto.
- Non usare detergenti e abrasivi aggressivi.
- La piastra grill (A), le spatole di legno (C) e i tegamini per raclette (B) possono essere lavati in acqua e detersivo. Dopodiché asciugare bene i componenti.

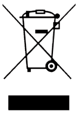
DATI TECNICI

Tensione nominale:	230 V~
Frequenza nominale:	50 Hz
Potenza nominale:	1400 W
Classe di protezione:	I

SMALTIMENTO



L’imballaggio del prodotto è costituito da materiale riciclabile. Il materiale di imballaggio può essere smaltito presso centri di raccolta pubblici per essere riutilizzato.



Gli apparecchi vecchi non devono essere gettati tra i rifiuti domestici! In base alle normative in vigore l’apparecchio vecchio deve essere smaltito adeguatamente al termine della sua durata. In tal senso i materiali contenuti nell’apparecchio vecchio vengono riutilizzati e l’impatto sull’ambiente è minimo. Per ulteriori informazioni rivolgersi alle autorità comunali competenti o all’azienda di smaltimento locale.

GARANZIA

CONDIZIONI DI GARANZIA (CH)

*Gentile cliente,
il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo è potrebbe pertanto essere eevitato senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.
Desideriamo quindi invitarla a rivolgersi alla hotline da noi messa a diposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportarlo al negozio dove è stato acquistato. La potremo così aiutare senza che si debba rivolgere altrove.*

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e compilare la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di vizi riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco, ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da usi e modifiche di altro tipo diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici, ecc.) è pari a 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccature) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvati sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrete informati in anticipo.

GARANZIA

CARTOLINA DI GARANZIA (CH)

Indirizzo(i) assistenza:

HUP-Service, Sertronics AG, Fegistr. 5, 8957 Spreitenbach

Hotline:

Tel: +41 (0) 435 004 117, Fax +41 (0) 435 004 237

Denominazione produttore/importatore:

Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40 • D-82229 Seefeld

E-mail:

info@hup-service.ch

Denominazione prodotto:

RACLETTE GRILL

Numero identificativo prodotto/produttore:

RC 1400

Numero articolo:

28774

Periodo dell'offerta:

12/2012

Azienda e sede del rivenditore:

ALDI SUISSE AG
Niederstettenstrasse 3
CH-9536 Schwarzenbach SG

Descrizione del difetto:

Nome dell'acquirente:

NPA/Città: Indirizzo:

Tel.: E-mail:

Firma:

KITCHENWARE

RACLETTE-GRILL
RC 1400
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



Akció időtartama: 12/2012
Típus: RC 1400
Eredeti használati útmutató

BEVEZETÉS

Köszönjük, hogy Ön a Kitchenware raclette-grillje mellett döntött! Ezzel a döntésével Ön kiváló minőségű, a teljesítményre és a biztonságra vonatkozó legszigorúbb szabványokat is kielégítő terméket vásárolt. A helyes használat és a hosszú élettartam biztosítása érdekében javasoljuk, hogy tartsa be a következőkben felsorolt tudnivalókat.

CE-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A CE-megfelelőségi nyilatkozatot a gyártónál lehet igényelni/importeur.

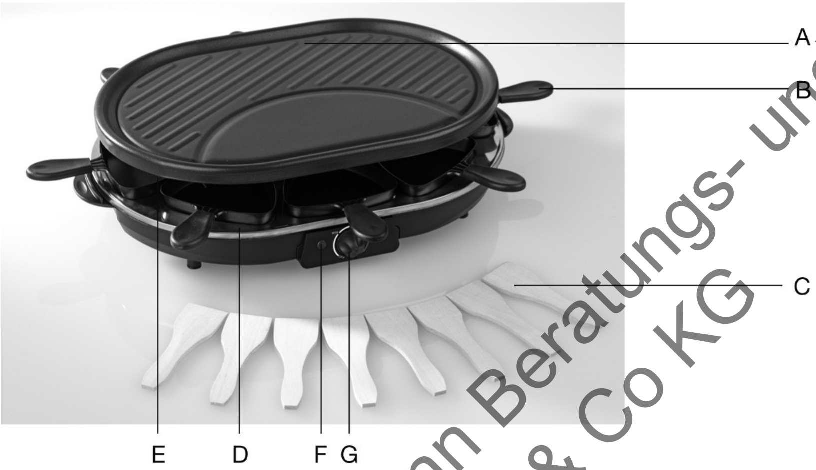
A készülék megfelel a német készülék- és termékbiztonsági törvény követelményeinek és az európai kisfeszültség-irányelvnek. Ezt a GS-jelölés igazolja:

Gyártó:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld
Származási hely: Kína

Az útmutató kiadója:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Kiadás dátuma: 12/2012

A TERMÉK RÉSZEI / A CSOMAG TARTALMA



A) Levehető grillező lap
B) Raclette serpenyő hőszigetelt markolattal
C) Faspatula
D) Raclette serpenyő helye
E) Fűtőelem (a grillező lap alatt)
F) Visszajelző lámpa
G) Hőfokszabályzó

A műszaki és optikai változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOMJEGYZÉK

Oldal

ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Kérjük, hogy a készülék használatbavétele előtt gondosan olvassa végig a használati útmutatót. Ebben rengeteg fontos és hasznos tudnivalót talál. Őrizze meg a használati útmutatót, és a készülék továbbadásakor azt is adja át az új felhasználónak.

SZIMBÓLUMMAGYARÁZAT

A fontos biztonsági útmutatások ezzel a jelzéssel vannak ellátva.
Veszély – személyi sérülésre vonatkozik
Vigyázat – dologi károkra vonatkozik

A fontos információk ezzel a jelzéssel vannak ellátva.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A raclette-grill kizárólag ételek átsütésére és grillezésére szolgál a tartozékaival együtt. A készüléket nem ipari használatra tervezték, kizárólag háztartásokban szabad használni. Nem alkalmazható a készülék üzletek, irodák és más ipari területek munkatársai számára fenntartott konyhában, mezőgazdasági üzemekben, továbbá szállodák, motelek és panziók vendégei számára. A készülék bármilyen más használata vagy a készüléken való bármilyen változtatás nem rendeltetésszerűnek minősül, és alapvetően tilos. Nem vállalunk felelősséget azokért a károkért, amelyek nem rendeltetésszerű használat vagy hibás kezelés miatt keletkeztek.

BIZTONSÁG

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGTECHNIKAI TUDNIVALÓK



Vigyázat! A használat során a felület felforrósodik.

Az elektromos készülék nem gyerekjáték! A készüléket ezért a kisgyermekektől mindig távol tartsa és használja. Ők nem ismerik fel azt a veszélyt, amelyet az elektromos készülékek rejtenek magukban.

Ezeket a készülékeket 8 év alatti gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel bíró vagy tapasztalat és/vagy tudás hiányában szenvedő személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatáról ki lettek oktatva, és a készülék használatából adódó veszélyeket megértették. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készüléket nem tisztíthatják és tarthatják karban gyermekek, kivéve ha már elmúltak 8 évesek, és közben felügyelet alatt állnak. A 8 évnél fiatalabb gyermekeket a készüléktől és a csatlakozóvezetéktől távol kell tartani.

A készüléket nem szabad időzítő kapcsolóval vagy külön távkapcsolós csatlakozóaljzattal működtetni.

A sérült hálózati kábelt csak a gyártó által megnevezett szakszervíz cserélheti ki, hogy a sérülés- és balesetveszély, valamint a készülék károsodása ezáltal elkerülhető legyen.

Javításokat csak engedéllyel rendelkező szakszervizek hajthatnak végre.

A tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a védőföldelt konnektorból. Áramütés veszélye.

A készüléket és a tartozékait a tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni.

Ne használjon maró hatású tisztító- **vagy súrolószert.**

Ügyeljen arra, hogy folyadék ne jusson a készülék belsejébe.

Vegye figyelembe a „Tisztítás és ápolás“ című fejezetben leírt további utasításokat.

Húzza ki mindig a csatlakozódugót, ha nem használja a készüléket, valamint minden tisztítás és üzemzavar esetén! Soha ne a csatlakozóká-

belnél fogva húzza! **Áramütés veszélye!**

Soha ne mártsa a készüléket vízbe, és soha ne használja a szabadban, mivel sem esőnek, sem egyéb más nedvességnek nem szabad kitenni! **Áramütés veszélye!**

Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, akkor húzza ki a csatlakozódugót, és vegye ki a készüléket! Ezután már tilos a készülék újbóli használata, illetve azt egy engedéllyel rendelkező szakszervizzel át kell vizsgáltatni. Ez akkor is érvényes, ha egy hálózati csatlakozókábel vagy a készülék megsérülne, vagy ha a készülék leesne. **Áramütés veszélye!**

Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelt vagy a készüléket soha ne helyezze forró felületekre vagy hőforrás közelébe. A hálózati kábelt mindig úgy kell elhúzni, hogy az ne érintkezhessen forró vagy éles tárgyakkal. **Áramütés veszélye!**

Soha ne törje meg a hálózati kábelt, és azt ne csavarja a készülék köré, mivel az kábeltörést okozhat. **Áramütés veszélye!**

Soha ne használja a készüléket úgy, ha Ön nedves talajon áll, vagy ha az Ön keze vagy a készülék nedves. **Áramütés veszélye!**

Soha ne nyissa fel a készüléket, és soha ne próbáljon fémtárgyakkal a készülékbe benyúlni. **Áramütés veszélye!**

A csomagolófóliát tartsa távol a gyermekektől – **fulladásveszély!**

Javításokat csak engedéllyel rendelkező szakszervizek hajthatnak végre. A nem szakszerűen javított készülékek veszélyt jelentenek a felhasználó számára.

A készüléket csak előírás szerint szerelt és a típustáblán feltüntetett típusú védőföldelt csatlakozóaljzathoz szabad csatlakoztatni.

Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóaljzat a készülék közelében, könnyen hozzáférhető helyen legyen, hogy a készüléket üzemzavar esetén a hálózatról le lehessen választani.

A balesetek elkerülése érdelében a készüléket működés közben ne hagyja felügyelet nélkül.

A balesetek elkerülése érdekében soha nem szabad egyidejűleg több háztartási készüléket ugyanarra a védőföldelt csatlakozóaljzatra csatlakoztatni (pl. 3-as elosztóval).

A KÉSZÜLÉKRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Ügyeljen arra, hogy a készülék csúszásmentes és hőálló alátéten álljon. A hőtorlódás elkerülése érdekében a készüléket nem szabad közvetlenül a falnak támasztani, faliszekrény vagy más hasonló tárgy alá állítani. A készüléket a használat során nem szabad letakarni, ill. lefedni. Gondoskodjon a megfelelő szabad hozzáférésről, valamint a könnyen olvadó és éghető tárgyaktól való biztonságos távolságról **– a veszélyek elkerülése érdekében!**

Elektromos melegítő készülékek használata során magas hőmérséklet keletkezik, amelyek sérülésekhez vezethetnek, ill. a ház, a grillező lap stb. felforrósodhatnak. Semmi esetre se érintse meg csupasz kézzel a forró felületeket! Ezért használja a meglévő fogantyúkat, és hordjon mindig hőszigetelt konyhakesztyűt. Más felhasználók figyelmét is hívja fel erre. **Sérülésveszély!**

A raclette serpenyők a használat során szintén felforrósodnak. A raclette serpenyőket a használat során a megfelelő fogantyúknál fogja meg. Égési sérülés veszélye!

A tisztítás előtt mindig húzza ki a csatlakozódugót a védőföldelt konnektorból. **Áramütés veszélye!**

A veszélyek elkerülése érdekében soha ne használja a készüléket a ráhelyezett grillező lap nélkül.

Csak eredeti tartozékokat szabad használni. Nem eredeti tartozékok használata esetén megnövekedett balesetveszéllyel kell számolni. Nem eredeti tartozékok okozta balesetek vagy károk esetén a gyártó semminemű felelősséggel nem terhelhető. Idegen tartozékok használata és az abból eredő károk esetén minden garanciaigény érvényét veszti.

Soha ne érintse meg a teflonbevonatú részeket (grillező lapot és raclette serpenyőt) hegyes vagy éles tárgyakkal, hogy ne sértse fel a felületet.

A tisztításhoz soha ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószert vagy éles tárgyakat, hogy ne sértse fel a teflonbevonatot.

A készüléket kizárólag csak is sík és száraz, valamint csúszásmentes és hőálló felületre szabad ráállítani, és csak azon szabad használni. A felületnek könnyen tisztíthatónak és zsírtaszítónak kell lennie, mivel a fröcskölődések nem mindig elkerülhetőek. Adott esetben használjon megfelelő alátétet.

Az alapanyagokat soha ne a grillező lemezen vagy a serpenyőben vagdalja össze, mivel az helyreállíthatatlan károkat okozhat.

Mindig ügyeljen arra, hogy a készülék legyen kikapcsolva (a hőfokszabályzót az óramutató járásával ellentétes irányban kell forgatni), mielőtt a készüléket védőföldelt csatlakozóaljzathoz csatlakoztatná, vagy azt a hálózatról leválasztaná.

Soha ne vigye át máshova a készüléket mindaddig, ameddig az forró, vagy forró ételek vagy folyadékok találhatók benne/rajta. – Égési sérülés veszélye! Hagyja teljesen lehűlni a készüléket, mielőtt letisztítaná és/vagy elrakná. Gondoljon arra is, hogy a készülék a lekapcsolása után még nagyon forró lehet. Égési sérülés veszélye!

Soha ne öntsön vizet forró vagy égő zsírra. Robbanásveszély! Tűz esetén a készüléket takarja le egy lepedővel, hogy a lángok kialudjanak.

Először hagyja megfelelőképp lehűlni a készüléket, mielőtt a tartozékokat ki szeretné cserélni, vagy meg szeretné tisztítani. **Égési sérülés veszélye!**

Az eszköz kizárólag élelmiszerek elkészítésére alkalmas, bármilyen egyéb célra használni tilos. A sérülések elkerülése érdekében ne helyezzen bele túl nagy ételeket.

TELEPÍTÉS ÉS SZERELÉS

AZ ELSŐ HASZNÁLATBAVÉTEL ELŐTT

Veszély

A veszélyhelyzetek kialakulásának elkerülése érdekében kicsomagolás után ellenőrizze, hogy az eszköz felszerelése teljes-e, és nincsenek-e rajta a szállítás során keletkezett károsodások. Ha bizonytalan ebben, ne használja a készüléket, hanem forduljon vevőszolgálatunkhoz. A szerviz címét megtalálja a garanciális feltételeknél és a garanciakártyán.

A készülék a szállítás során esetlegesen keletkező károsodások elkerülése érdekében be van csomagolva.

- Óvatosan vegye ki a készüléket a csomagolásból.
- Távolítsa el a csomagolás minden részét.
- A készülékről és minden tartozékáról távolítsa el a csomagolásból rátapadt port. Ennek menetét lásd a „KARBANTARTÁS, TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS” című részben.

KEZELÉS

ELSŐ HASZNÁLATBAVÉTEL

A mai bútorok sokféle lakkal és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik őket. Ezért nem lehet teljességével kizárni, hogy némely ilyen anyag olyan összetevőket tartalmaz, amelyek a ház gumilábait megtámadhatják és felpuhíthatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes, hőálló alátétet a raclette grill alá.

- A készüléket védőföldeléssel ellátott csatlakozóaljzat mellett helyezze el, és ügyeljen arra, hogy a felület, amire állítja, száraz, fix, valamint sík és stabil legyen.
- Csatlakoztassa a készüléket a védőföldelt csatlakozóaljzathoz.

A raclette grill első használata előtt szükség van a készülék üresen történő felfűtésére kb. 10 percen keresztül, hogy a gyártás során visszamaradt maradványokat az (A) grillező lapról, az (E) fűtőelemről, valamint a (D) raclette serpenyő lábairól eltávolítsuk. Vegye figyelembe a „Készülék kezelése“ fejezetben leírtakat is.

Az eközben esetlegesen fellépő kevésbé kellemetlen szagok, valamint a füst képződése normális jelenség, és rövid idő elteltével elmúlik. Ezt nem utal a készülék hibás működésére. Gondoskodjon a megfelelő szellőztetésről, pl. nyisson ablakot.

Kapcsolja ki a készüléket a felhevítési folyamat után és hagyja teljesen lehűlni. Tisztítsa meg a raclett grillt és minden tartozékát a „KARBANTARTÁS, TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS“ fejezetben leírtak szerint.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

Előkészítés:

Ezzel a raclette grillel egyszerre 8 személy számára készíthet raclettet. Állítsa a készüléket fix, megfelelő méretű asztalra. Ügyeljen eközben arra, hogy a felület, amire ráállítja, sík és száraz, valamint csúszásmentes és hőálló legyen.

- Tekerje le teljesen a hálózati kábelt.
- A raclette grillt védőföldelt csatlakozóaljzat mellé állítsa fel.
- Illessze a grillező lapot (A) az állványra.
- Helyezzen el minden hozzávalót a készülék körül.

Az grillező lap (A) bekenése elmaradhat, ha azt csak a megfelelő edényekben lévő ételek melegítésére használjuk.

- Kenje be a grillező lapot (A) és a raclette serpenyőt (B) étolajjal.

- Csatlakoztassa a készüléket a védőföldelt csatlakozóaljzathoz.

- Kapcsolja be a készüléket a fokozatmentes hőfokszabályzó (G) jobbra forgatásával.

A raclette grill kb. 5–10 perc alatt fűt fel.

A grillező lap használata:

Vegye figyelembe, hogy a grillező lap, épp úgy, mint a raclatte serpenyő, teflonbevonattal készült. Ha ennek ellenére a grill vagy a raclette étel nem válna le problémamentesen, akkor se használjon fémes vagy éles tárgyakat! Ezek tönkre tehetik a bevonatot.

Ne helyezzen alumínium fóliát vagy egyéb más grillező rácsot a grillező lapra, hogy a hőtorlódást ezáltal elkerülje. A hőtorlódás következtében a műanyag részek vagy a teflonbevonat megsérülhet.

Az raclette grillezőjének grillező lapját (A) használhatja pl. zöldségek, húsok és kolbászok grillezéséhez.

- Ehhez ecsetelje be az grillező lapot (A) étolajjal, mielőtt a készüléket bekapcsolná.

A raclette serpenyő használata:



Vegye figyelembe, hogy a grillező lap, épp úgy, mint a Raclatte-serpenyő, teflonbevonattal készült. Ha ennek ellenére a grill vagy a raclette étel nem válna le problémamentesen, akkor se használjon fémes vagy éles tárgyakat! Ezek tönkre tehetik a bevonatot.

Ügyeljen arra, hogy a hozzávalók ne legyenek túl magasan egymásra rétegelve a raclette serpenyőben, hogy azok az fűtőelemmel (E) ne érintkezzenek.

- Helyezze bele a (pl. gomba, olivabogyó stb.) hozzávalókat és a raclette sajtot a raclette serpenyőbe (B).

- Tolja a raclette serpenyőt (B) a készüléken található raclette serpenyőtartóba (D), és várjon addig, amíg a sajt meg nem olvad.

A raclette serpenyő (B) sérüléseit elkerülendő, használja a szállítási csomagban található faspatulát az esetlegesen odaragadt ételek eltávolítására.

- Vegye ki ekkor a raclette serpenyőt (B) a raclette grillből, és hagyja az ételt a tányérjára csúszni.

Üzemen kívül helyezés:

- A grillt minden használat után úgy kapcsolja ki, hogy a hőmérsékletszabályozót (G) ütközésig balra fordítja (OFF).

- Ezen kívül a hálózati dugó kihúzásával válassza le a készüléket a hálózatról.

- Hagyja a készüléket teljesen lehűlni.

- Tisztítsa meg a „KARBANTARTÁS, TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS“ fejezetben leírtak szerint.

RACLETTE HOZZÁVALÓK ÉS RECEPTEK

A hozzávalók kiválasztása és azok összeállítása során az Ön fantáziájának semmi sem szabhat gátat. Mi azonban szeretnénk néhány tippet és javaslatot adni:

a) Sajtfajták:

A raclette sajtok szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalma 45% fölött kell, hogy legyen, és csak kis mennyiségben tartalmazhatnak vizet. Így könnyen megolvad és krémes marad. Kérjen az eladójától speciális raclette sajtot vagy a következőekben felsorolt, könnyen megolvasztható sajtfajták valamelyikét:

> svájci: Greyezer sajt vagy Emmentaler
> német: Appenzeller, Emmentaler, Tilsiter
> dán: Danbo, Samso, Havarti
> francia: Original Riches Monts, Comte
> holland: mittelalter Gouda, Edamer

Személyenként kb. 200–300 g sajttal lehet számolni. Az eladójával vágassa a sajtot kb. 3 mm-es szeletekre.

b) köretek:

Köretként hagyományos, héjában főtt krumpli javasolt. Ön azonban kenyeret is ehet a raclette-jéhez. Az olyan fűszerek, mint a bors, a paprika, a hagymakarikák, a reszelt fokhagymagerezdek, a kömény stb. teszik kerekké a palettát. A raclette készítéshez többek között a következők alkalmasak: paradicsom, paprika, csemegekukorica, csiperkegomba, uborka, cukkíni, spárga, ananász vagy banán. A szalámi, garnéla és sonka szintén alkalmas hozzávalónak.

c) receptek:

A következőekben szeretnénk pár javaslatot tenni. Ügyeljen arra, hogy a hozzávalók ne legyenek túl magasan egymásra rétegelve a raclette serpenyőben (B), hogy azok az fűtőelemmel (E) ne érintkezzenek.

Garnéla/spárga:
Helyezzen raclette sajtot a raclette serpenyőbe (B), és helyezzen rájuk megtisztított garnélát. A megolvadt sajtot a felszeletelt krumplira és spárga csúcsokra kell csúsztatni.

Juhsajt/oliva:
Helyezzen a raclette- serpenyőbe (B) egy szelet juhsajtot és néhány fekete olivabogyót, szórja be kakkukfűvel, hagyja megolvadni, és tegye a krumplira.

Almák:
Helyezze almaszeleteket és hagymakarikákat a raclette sajtra, és olvassza meg a sajtot.

Tartár:
Készítsen tartárt összeaprított hagymával, snidlinggel, tojássárgájával, sóval, borssal és Tabasco szósszal, majd öntse egy szelet raclette sajtra.

Szalámi:
Süssön üvegesre paprikát, hagymát és fokhagymát egy serpenyőben. Helyezze ezután a szalámi kockákat raclette serpenyőbe(B), és hagyja a raclette sajtot megolvadni rajta.

ZAVAROK ÉS ELHÁRÍTÁSUK

Üzemzavar:	Ok:	Elhárítás:
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozódugó nincs bedugva a védőföldelt csatlakozóaljzatba.	A hálózati csatlakozódugót be kell dugni a védőföldelt csatlakozóaljzatba.
	A hőfokszabályzó „OFF“ helyzetben áll.	A hőfokszabályzót jobbra forgatással be kell állítani a kívánt hőmérsékletre.
A visszajelző lámpa nem világít.	Megszakadt az áramellátás.	A készüléket egy védőföldelt csatlakozóaljzathoz kell csatlakoztatni.
	A termosztát elérte a beállított hőmérsékleti szintet, és lekapcsolt.	Várjon addig, amíg a termosztát a készüléket ismét bekapcsolja.

Itt fel nem sorolt zavarok esetén forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.
Ügyfélszolgálati munkatársaink szívesen állnak a rendelkezésére.
A telefonszámot megtalálja a garanciális feltételeknél vagy a garanciakártyán.

A használati útmutatót PDF formátumban igényelheti az ügyfélszolgálatunknál.

KARBANTARTÁS, TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Veszély **A tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és hagyja a készüléket és az összes tartozékát teljesen lehűlni, mielőtt nekiállna a tisztításnak és az elrakásnak! Áramütés veszélye!**

Veszély **Ügyeljen arra, hogy folyadék ne jusson a készülék belsejébe. A készüléket soha nem szabad vízbe meríteni. Áramütés veszélye!**

Vigyázat **A tisztításhoz soha ne használjon maró- vagy súroló hatású tisztítószert vagy éles tárgyakat.**

- A készülék külsejének tisztításához és a raclette serpenyők lábaihoz használjon száraz, adott esetben közepesen nedves, jól kicsavart rongyot.
- Ezt követően törölje jól szárazra.
- Ne használjon maró hatású tisztító- vagy súrolószert.
- A grillező lapot, a faspatulát és a raclette serpenyőt tisztítószeres vízben lehet kimosni. Ezután alaposan szárítsa meg az alkatrészeket.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 230 V~
Névleges frekvencia: 50 Hz
Névleges teljesítmény: 1400 W
Védelmi osztály: I

ÚJRAHASZNOSÍTÁS

A termék csomagolása újrahasznosítható anyagokból készült. A csomagolást újrahasznosítás céljából a gyűjtőhelyeken leadhatja.

A már nem használt készüléket ne tegye a háztartási hulladék közé! A készüléket élettartama végén a törvényi előírásoknak megfelelően kell elhelyezni. Környezetünk védelmének érdekében a készülék erre alkalmas részeit újra kell hasznosítani. További felvilágosítást az illetékes közigazgatási hatóságok vagy a helyi hulladék-újrahasznosító telepek adnak.

Tisztelt Ügyfelek!
A reklamációk kb. 95%-a kezelési hibákra vezethető vissza, és gond nélkül orvosolható, ha telefonon, e-mailben vagy faxon kapcsolatba lép külön e célból létrehozott szervizünkkel.

Éppen ezért szeretnénk arra kérni Önt, hogy mielőtt a készüléket visszaküldi hozzánk, vagy visszaviszi a vásárlás helyére, hívja fel forró drót vonalunkat. Itt segítünk majd Önnek – anélkül, hogy bárhová is el kellene mennie.

GARANCIA

GARANCIAFELTÉTELEK (HU)

A jótállási igény bejelentése
A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti. A jótállási igény érvényesítése céljából a fogyasztó üzleteinkkel vagy közvetlenül a jelen jótállási tájékoztatón feltüntetett szervizzel léphet kapcsolatba.

A fogyasztó a hiba felfedezése után a körülmények által lehetővé tett legrövidebb időn belül köteles kifogását a kötelezettel közölni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül közölt kifogást kellő időben közöltnek kell tekinteni. A közlés késedelméből eredő kárért a fogyasztó felelős. Nem számít bele a jótállás elévülési idejébe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetésszerűen használni.

A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a terméknek vagy jelentősebb részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik. A rögzített bekötésű, illetve a tíz kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a forgalmazó gondoskodik.

A jótállási felelősség kizárása
A jótállási kötelezettség nem áll fenn, ha a forgalmazó vagy a kijelölt szerviz bizonyítja, hogy a hiba nem rendeltetésszerű használat, átalakítás, szakszerűtlen kezelés, helytelen tárolás, elemi kár vagy egyéb, a vásárlást követően keletkezett okból következett be. A nem rendeltetésszerű használat elkerülése céljából a termékhez magyar nyelvű vásárlói tájékoztatót mellékelünk és kérjük, hogy az abban foglaltakat saját érdekében tartsa be, mert a leírtaktól eltérő használat ill. helytelen kezelés miatt bekövetkezett hiba esetén a termékért jótállást nem tudunk vállalni.

A fogyasztót a jótállás alapján megillető jogok
(1) Hibás teljesítés esetén a fogyasztó
a) elsősorban - választása szerint - kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatott termék hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, és a jótállási jog teljesítésével a fogyasztónak okozott kényelmetlenséget;
b) ha a fogyasztónak sem kijavításra, sem kicserélésre nincs joga, vagy ha a kötelezett a kijavítást, illetve a kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének a (2) bekezdésben írt feltételekkel nem tud eleget tenni - választása szerint - megfelelő árleszállítást igényelhet, vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

(2) A kijavítást vagy kicserélést - a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel - megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül kell elvégezni.

(3) Ha a kötelezett a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a kötelezett költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja.

Eljárás vita esetén
A jótállásra kötelezett a jótállás időtartama alatt a felelősség alól csak akkor mentesül, ha bizonyítja, hogy a hiba oka a teljesítés után keletkezett. A kötelezett a fogyasztó kifogásáról jegyzőkönyvet köteles felvenni, ennek másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legalább három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. További vita esetén a fogyasztó a helyi Békéltető Testülethez, valamint a hatáskörrel és illetékességgel rendelkező bírósághoz fordulhat.

HUP-Service, Tel: 06 - 1 - 999 62 79, Fax: 06 - 1 - 999 98 53
e-mail: info@hup-service.hu, www.hup-service.hu

GARANCIA JEGY

Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: **Aldi Magyarország Élelmiszer Bt.** **Mészárosok útja 2, 2051 Biatorbágy**	A gyártó cégneve, címe és email címe: **H.-U. Petermann GmbH & Co. KG** **Schlagenhofener Weg 40** **D-82229 Seefeld**
A szerviz neve, címe és telefonszáma: **HUP Service, Tel.: 0036 - 199 962 79,** **Koranyi S u. 3/B, 1089 Budapest, e-mail:** **info@hup-service.hu, www.hup-service.hu**	A termék megnevezése: **Raclette-grill**
A termék típusa: **RC 1400**	Gyártási szám: **28774**
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Termékjelölés: **12/2012**

A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén történt vásárlás napjától számított 3 év.

A vásárlás tényének és a vásárlás időpontjának bizonyítására, kérjük, őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet.

A jótállási jegy szabálytalan kiállítása vagy a fogyasztó részére történő átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettségvállalás érvényességét.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem korlátozza. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó ill. harmadik személy által esetlegesen tárolt adatokért vagy beállításokért.

A fenti szerviz címen a jótállási idő lejártát követően is lehetőséget biztosítunk a hibás termék kijavítására. A jótállási idő lejártát követő javítások költsége azonban a fogyasztót terheli, amelyről részére minden esetben kellő időben előzetes tájékoztatást nyújtunk.

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A javításra átvétel időpontja:
A hiba oka:	A javítás módja:
A fogyasztónak történő visszaadás időpontja:	A javítási idő következtében a jótállás új határideje:
A szerviz neve és címe:	Kelt, aláírás, bélyegző:

Vevő neve: ………………………………………………………………………………………………

Irányítószám/Város: ……………………………….….... Utca:…………………………………………

Tel.szám/e-mail cím: ……………………………….... Aláírás: ……………………..........................

Ha a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza, a terméket a vásárlást követő három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén kicseréljük. Amennyiben a hibás terméket már nem tartjuk készleten, úgy a teljes vételárat visszatérítjük.

A forgalmazónak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrészek kerülhetnek beépítésre.

KITCHENWARE

RACLETTE-GRILL
RC 1400
NAVODILA ZA UPORABO



Obdobje akcije: 12/2012
Tip: RC 1400
Originalna navodila za uporabo

UVOD

Zahvaljujemo se vam za nakup Raclette-grill proizvajalca Kitchenware. Izbrali ste kakovosten izdelek, ki izpolnjuje najvišje zahteve standardov glede zmogljivosti in varnosti. Za pravilno in dolgotrajno uporabo aparata upoštevajte napotke v teh navodilih.

IZJAVA EU O SKLADNOSTI

EU-izjavo o skladnosti je mogoče zahtevati pri proizvajalcu/uvozniku.

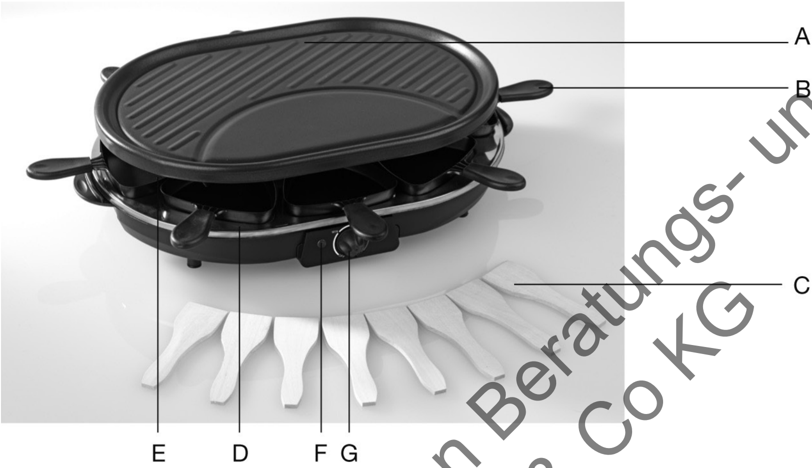
Aparat ustreza zahtevam nemškega zakona o varnosti aparatov in izdelkov ter evropski direktivi o nizki napetosti. To dokazuje znak GS neodvisnega inštituta za testiranje:

Distributer:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Izdajatelj teh navodil:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG • Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

Datum izdaje: 12/2012

SESTAVNI DELI IZDELKA/OBSEG DOBAVE



A) Žar plošča, snemljiva
B) Ponvica Raclette s toplotno izoliranim ročajem
C) Lesena lopatka
D) Odlagalna površina za ponvico Raclette
E) Grelni element (pod žar ploščo)
F) Kontrolna lučka
G) Temperaturni regulator

VSEBINA Stran

SPLOŠNO

NAVODILA ZA UPORABO

Prosimo, da pred prvo uporabo aparata skrbno preberete ta navodila. V njih boste našli vrsto pomembnih in uporabnih nasvetov. Navodila za uporabo shranite in jih v primeru, da ga boste predali drugi osebi, priložite aparatu.

RAZLAGA SIMBOLOV

S tem simbolom so označeni pomembni varnostni napotki.
Nevarnost – nanaša se na telesne poškodbe
Previdno – nanaša se na materialno škodo

S tem simbolom so označene pomembne informacije.

PRAVILNA UPORABA

Raclette-grill je namenjen izključno pečenju in pripravi jedi na žaru s priloženo opremo. Aparat je primeren le za uporabo v gospodinjstvu in ni primeren za profesionalno uporabo ter uporabo v prostorih za počitek in malico delavcev v trgovinah, pisarnah in drugih poslovnih prostorih, v kmetijskih obratih, za uporabo za goste v hotelih, motelih in drugih prenočitvenih objektih ter penzionih s ponudbo zajtrka. Vsaka druga oblika uporabe aparata ali spreminjanje aparata ni ustrezna uporaba in je prepovedana. Za škodo, ki je posledica neustrezne ali napačne uporabe, ne prevzamemo odgovornosti.

VARNOST

SPLOŠNI VARNOSTNI NAPOTKI

Previdno! Med uporabo se površine segrejejo.

Električne naprave niso otroška igrača, zato napravo uporabljajte in shranjujte zunaj dosega majhnih otrok. Otroci ne morejo prepoznati nevarnosti, ki lahko nastanejo pri delu z električnimi napravami.

Otroci, starejši od 8 let, in osebe, ki imajo omejene fizične, zaznavne ali duševne sposobnosti ali omejene izkušnje in/ali znanje, lahko uporabljajo tovrstne naprave, če jih kdo nadzoruje oziroma pouči o varni uporabi naprave in če razumejo nevarnosti, povezane z uporabo naprave. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otrokom ni dovoljeno čistiti in vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in jih kdo nadzoruje. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo v bližini naprave in priključnega kabla.

Naprava ni namenjena uporabi skupaj z zunanjim časovnim stikalom ali s sistemom za daljinsko upravljanje.

Če se omrežni kabel poškoduje, ga lahko zamenjajo samo na pooblaščenem servisu, da ne bi prišlo do poškodb, nezgod ali škode na napravi.

Popravila naj izvajajo samo pooblaščeni serviserji.

Pred čiščenjem vedno izvlecite omrežni vtič iz vtičnice z zaščitnim kontaktom. Nevarnost električnega udara.

Pred čiščenjem naj se naprava skupaj s priborom povsem ohladi.

Ne uporabljajte jedkih in abrazivnih čistil.

Pazite, da v notranjost naprave ne vdre tekočina.

Upoštevajte nadaljnje napotke v poglavju »Čiščenje in nega«.

Pri motnjah med obratovanjem, pred čiščenjem in kadar naprave ne uporabljate, vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Nikoli ne vlecite za omrežni kabel. **Nevarnost električnega udara!**

Naprave ne smete potopiti pod vodo ali je uporabljati na prostem, saj ne sme biti izpostavljena dežju ali vlagi. **Nevarnost električnega udara!**

Če vam naprava pade v vodo, najprej izvlecite vtič iz vtičnice in šele nato vzemite napravo iz vode. Naprave nato ne smete uporabljati, prej naj jo pregledajo na pooblaščenem servisu. To velja tudi, če se naprava ali omrežni kabel poškodujeta ali če vam naprava pade na tla. **Nevarnost električnega udara!**

Pazite, da kabla in naprave ne postavite na vroče površine ali v bližino virov toplote. Kabel položite tako, da ne bo prišel v stik z vročimi ali ostrimi predmeti. **Nevarnost električnega udara!**

Kabla ne smete prepogibati ali ovijati okoli naprave, saj ga lahko s tem poškodujete. **Nevarnost električnega udara!**

Naprave ne uporabljajte, če stojite na vlažnih tleh, če imate mokre roke ali če je naprava mokra. **Nevarnost električnega udara!**

Naprave ne smete odpirati ali s pomočjo kovinskih predmetov posegati v notranjost. **Nevarnost električnega udara!**

Embalažo hranite izven dosega otrok – **nevarnost zadušitve!**

Popravila naj izvajajo samo pooblaščeni serviserji. Nestrokovno popravljene naprave predstavljajo nevarnost za uporabnika.

Napravo priključite samo na skladno s predpisi vgrajeno vtičnico z zaščitnim kontaktom in napetostjo, ki je enaka navedbam na tipski ploščici.

Vtičnica mora biti v bližini naprave in prosto dostopna, da je mogoče napravo v primeru motenj hitro izklopiti iz električnega omrežja.

Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora, da ne pride do nezgod.

Da bi preprečili nesreče, v isto vtičnico z zaščitnim kontaktom nikoli ne priključite več gospodinjskih aparatov (npr. prek razdelilnika s tremi vtičnicami).

VARNOSTNA NAVODILA V ZVEZI Z APARATOM

Napravo postavite na nedrsečo podlago, ki je odporna proti vročini. Da bi preprečili zastoj vročine, aparata ne postavljajte neposredno ob steno ali pod visečo omarico ipd. Med obratovanjem aparata ne pokrivajte. Poskrbite za dovolj prostora in zadostno varnostno razdaljo do vseh lahko topljivih in gorljivih predmetov, **da se izognete nevarnostim.**

Med obratovanjem električnih grelnih aparatov nastajajo visoke temperature, ki lahko povzročijo poškodbe, npr. ohišje, žar plošča itd. lahko postanejo zelo vroči. Vročih površin se ne dotikajte z golimi rokami. Uporabljajte nameščene ročaje in vedno nosite toplotno izolirane kuharske rokavice. Tudi druge uporabnike opozorite na nevarnosti. **Nevarnost poškodb!**

Med uporabo se ponvice Raclette prav tako možno segrejejo. Ponvico Raclette med obratovanjem prijemajte samo za temu namenjene ročaje. **Nevarnost opeklin!**

Pred čiščenjem vedno izvlecite omrežni vtič iz vtičnice z zaščitnim kontaktom. **Nevarnost električnega udara!**

Da bi preprečili nevarnosti, naprave nikoli ne uporabljajte brez nameščenih žar plošč.

Uporabljajte samo originalni pribor. Če uporabljate pribor drugih proizvajalcev, obstaja večja nevarnost nezgod. V primeru nesreč ali poškodb pri uporabei neoriginalnega pribora se razveljavi vsakršna garancija. Pri uporabi dodatne opreme drugih proizvajalcev in zaradi tega nastalih poškodb naprave se garancija razveljavi.

Delov, prevlečenih s premazom proti prijemanju (žar plošče in ponvice Raclette), se nikakor ne dotikajte s koničastimi ali ostrimi predmeti, da površine ne poškodujete.

Za čiščenje nikoli ne uporabljajte grobih in abrazivnih čistil ali ostrih predmetov, da preprečite poškodbe premaza proti prijemanju.

Naprava naj med obratovanjem vselej stoji na ravni in suhi ter nedrseči podlagi, odporni proti vročini. Površino naj bo mogoče preprosto očistiti in naj ne bo občutljiva na maščobe, saj brizganja ni mogoče vedno preprečiti. Po potrebi uporabite ustrezno podlago.

Sestavin nikoli ne režite na žar plošči ali v ponvici, saj ju lahko nepopravljivo poškodujete.

Preden napravo priključite v varnostno vtičnico ali jo izključite iz nje, vselej preverite, ali je naprava izklopljena (temperaturni regulator je obrnjen do konca v levo).

Dokler je naprava vroča ali dokler so v njej jedi ali tekočine, v nobenem primeru ne menjajte kraja postavitve naprave. Nevarnost opeklin!

Preden boste napravo očistili in/ali shranili, najprej počakajte, da se popolnoma ohladi. Upoštevajte, da je tudi izklopljena naprava lahko še zelo vroča. Nevarnost opeklin!

V nobenem primeru ne dodajajte vode v vročo ali gorečo mast. Nevarnost eksplozije! V primeru požara napravo pokrijte z odejo za gašenje, s čimer boste zadušili ogenj.

Preden dodatno opremo zamenjate ali očistite, počakajte, da se naprava najprej zadosti ohladi **– nevarnost opeklin!**

Napravo uporabljajte izključno za pripravo živil, v nobenem primeru je ne uporabljajte v druge namene. Da se izognete nevarnostim, v napravo ne dajajte prevelikih količin sestavin.

POSTAVITEV IN MONTAŽA

PRED PRVO UPORABO

Nevarnost

Aparat odstranite iz embalaže in preverite, ali kateri del manjka oziroma ali so prisotne transportne poškodbe, da se izognete nevarnostim. V primeru dvomov naprave ne uporabljajte in se obrnite na našo službo za pomoč strankam. Naslov servisa je naveden v garancijskih pogojih in na garancijskem listu.

Aparat je pred transportnimi poškodbami zaščiten z embalažo.

- Aparat previdno odstranite iz embalaže.
- Odstranite vse dele embalaže.
- Z naprave in pribora očistite vse ostanke embalaže, kot je to navedeno v poglavju VZDRŽEVANJE, ČIŠČENJE IN NEGA.

UPRAVLJANJE

PRVA UPORABA

Današnje pohištvo je premazano s številnimi laki in umetnimi snovmi in se ga neguje z različnimi negovalnimi sredstvi. Zaradi tega ni mogoče povsem izključiti možnosti, da nekatere snovi vsebujejo sestavine, ki lahko razjedo ali zmehčajo gumijaste nogice ohišja. Pod Raclette-grill položite nedrsečo in na vročino odporno podlago.

- Napravo postavite v bližino varnostne vtičnice, pri čemer pazite, da bo podlaga suha, trdna in stabilna.
- Napravo priključite v vtičnico z zaščitnim kontaktom.

Pred prvo uporabo pustite, da se Raclette-grill pribl. 10 minut prazen segreva. Tako boste z žar plošče (A), grelnega elementa (E) in odlagalne površine za ponvice Raclette (D) odstranili ostanke, ki so nastali pri proizvodnji. Pri tem upoštevajte tudi napotke v poglavju »Upravljanje naprave«.

Morebiten rahel vonj in manjša količina dima sta ob prvem gretju običajna in po krajšem času izgineta. To ni nepravilno delovanje naprave. Zagotovite zadostno zračenje, npr. tako, da odprete okno.

Po segrevanju napravo izklopite, izključite iz omrežja in počakajte, da se popolnoma ohladi. Raclette-grill in vse dele opreme očistite, kot je opisano v poglavju VZDRŽEVANJE, ČIŠČENJE IN NEGA.

UPRAVLJANJE NAPRAVE

Priprava:

Z žarom Raclette lahko pripravljate topljeni sir Raclette za osem oseb hkrati. Napravo postavite na trdno in zadosti veliko mizo. Žar naj stoji na ravni, nedrseči, suhi in proti vročini odporni podlagi.

- Omrežni kabel povsem odvijte.
- Raclette-grill postavite v bližino varnostne vtičnice.
- Žar ploščo (A) pravilno položite na okvir.
- Okoli žara namestite vse sestavine.

Žar plošče (A) ni treba premazati, če jo nameravate uporabljati samo za ohranjanje toplote jedi v primernih posodah.

- Žar ploščo (A) in ponvico Raclette (B) premažite z jedilnim oljem.
- Napravo priključite v vtičnico z zaščitnim kontaktom.
- Napravo vklopite z zasukom brezstopenjskega temperaturnega regulatorja (G) v desno.

Raclette-grill se segreva pribl. 5 do 10 minut.

Uporaba žar plošče:

Upoštevajte, da sta žar plošča in ponvica Raclette premazani s premazom, ki preprečuje prijemanje. Če hrane z žara oziroma jedi Raclette kljub temu ne morete preprosto odstraniti, ne uporabljajte ostrih, kovinskih predmetov. Ostri kovinski predmeti lahko poškodujejo premaz, ki preprečuje sprijemanje.

Na žar ploščo ne polagajte aluminijaste folije ali kakršnih koli drugačnih pripomočkov za žar, saj se lahko pojavi zastoj toplote (prekomerno segrevanje). Zaradi zastoja toplote se lahko deli iz umetne mase ali premaz za preprečevanje sprijemanja uniči.

Žar ploščo Raclette (A) vaše naprave lahko uporabljate za peko npr. zelenjave, mesa ali klobas.

- Preden vklopite žar, žar ploščo (A) s čopičem premažite z jedilnim oljem.

Uporaba ponvice Raclette:

Upoštevajte, da sta žar plošča in ponvica Raclette premazani s premazom, ki preprečuje prijemanje. Če hrane z žara oziroma jedi Raclette kljub temu ne morete preprosto odstraniti, ne uporabljajte ostrih, kovinskih predmetov. Ostri kovinski predmeti lahko poškodujejo premaz, ki preprečuje sprijemanje.

V ponvici Raclette naj sestavine ne segajo previsoko, saj se lahko v nasprotnem primeru dotikajo grelnega elementa (E).

- Sestavine (npr. gobice, olive itd.) in sir Raclette položite v ponvico Raclette (B).
- Ponvico Raclette (B) potisnite na namensko odlagalno površino (D) in počakajte, dokler se sir ne stopi.

Za odstranjevanje morebitnih prijetih jedi uporabljajte leseno lopatko, ki je priložena ob dobavi. Tako boste preprečili poškodbe ponvic Raclette (B).

- Ponvice Raclette (B) vzemite z žara Raclette in pustite, da sestavine zdrsnejo na vaš krožnik.

Prenehanje uporabe:

- Napravo po vsaki uporabi vedno izključite. Pri tem temperaturni regulator (G) obrnite v levo do omejevalnika (OFF).
- Napravo ločite od omrežja tako, da izvlečete omrežni vtič.
- Počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.
- Očistite jo skladno z navodili v poglavju »VZDRŽEVANJE, ČIŠČENJE IN NEGA«.

DODATKI IN RECEPTI RACLETTE

Pri izbiri sestavin in pripravi jedi vas omejuje zgolj lastna iznajdljivost. Vendar pa vam želimo dati nekaj nasvetov in zamisli:

a) Vrste sira:
Sir za Raclette-grill naj vsebuje vsaj 45 % maščob in zgolj nizek delež vode. Tako se bo zlahka stopil in bo ostal kremast. Pri svojem prodajalcu povprašajte po posebnem siru Raclette ali spodaj naštetih vrstah sira, ki so prav tako primerne za pripravo na žaru Raclette:

> Švicarski: sir Greyezer ali ementalski sir
> Nemški: Appenzeller, ementalski sir, Tilsiter
> Danski: Danbo, Samso, Havarti
> Francoski: Original Riches Monts, Comte
> Nizozemski: srednje zrela gavda, edamec

Na osebo uporabite 200–300 g sira. Prodajalec naj vam sir nareže 3 mm debele rezine.

b) Priloge:
Tradicionalna priloga je krompir v oblicah. Vendar pa lahko sir Raclette jeste tudi s kruhom. Začimbe, kot so feferoni, paprika, čebulni obročki, stisnjen strok česna, kumina ipd. dodatno zaokrožijo okus. Za pripravo na žaru Raclette so primerni tudi paradižnik, paprika, koruza, čebula, šampinjoni, kumare, bučke, beluši, ananas in banane. Prav tako lahko kot sestavine uporabite salame, rakce in šunko.

c) Recepti:
Spodaj navajamo nekaj predlogov. V ponvici Raclette naj sestavine ne segajo previsoko, saj se lahko v nasprotnem primeru dotikajo grelnega elementa (E).

Rakci/beluši:
V ponvico Raclette (B) dajte rezino sira Raclette in nanjo položite repek rakca. S stopljenim sirom prelijte narezan krompir in beluševe vršičke.

Ovčji sir/olive:
V ponvico Raclette (B) dajte rezino ovčjega sira in nekaj črnih oliv, posujte s timijanom, počakajte, da se sir stopi in prelijte čez krompir.

Jabolka:
Rezine jabolk in čebulne obročke položite na sir Raclette in počakajte, da se sir stopi.

Tatarski biftek:
Tatarski biftek pripravite s čebulo, drobnjakom, rumenjakom enega jajca, soljo, poprom in tabaskom ter ga razporedite po eni rezini sira Raclette.

Salame:
Na drobno nasekljane papriko, čebulo in česen prepražite v ponvi, da posteklenijo. Nato sestavine skupaj z na kocke narezano salamo dajte v ponvico Raclette (B) in obložite s sirom Raclette ter počakajte, da se stopi.

MOTNJE IN ODPRAVLJANJE MOTENJ

Motnja:	**Vzrok:**	**Odpravljanje motenj:**
Naprava ne deluje.	Omrežni vtič ni vklju-čen v vtičnico z zaščitnim kontaktom. Temperaturni regulator je v položaju »OFF« (izklop).	Omrežni vtič vključite v vtičnico z zaščitnim kontaktom. Temperaturni regulator obrnite v desno do želene temperature.
Kontrolna lučka ne sveti.	Napajanje je prekinjeno. Termostat je dosegel nastavljeno raven temperature in je izklopil napravo.	Napravo priključite v varnostno vtičnico. Počakajte, da termostat znova vklopi napravo.

V primeru motenj, ki tukaj niso navedene, se obrnite na našo pooblaščeno službo za stranke. Naši svetovalci vam bodo z veseljem pomagali. Telefon servisa je naveden v garancijskih pogojih in na garancijskem listu.

Navodila za uporabo lahko na našem servisu (glejte garancijski list) dobite tudi v formatu PDF.

VZDRŽEVANJE, ČIŠČENJE IN NEGA

Pred čiščenjem in shranjevanjem naprave ter dodatne opreme vedno najprej izvlecite električni vtič in počakajte, da se vsi deli najprej popolnoma ohladijo. Nevarnost električnega udara!

Pazite, da v notranjost naprave ne vdre tekočina. Naprave ne potapljajte pod vodo. Nevarnost električnega udara!

Za čiščenje nikoli ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih čistil ali ostrih predmetov.

- Za čiščenje zunanjosti naprave in odlagalne površine za ponvice Raclette uporabljajte suho, morda rahlo navlaženo in dobro ožeto krpo.

- Na koncu napravo temeljito obrišite do suhega.

- Ne uporabljajte jedkih in abrazivnih čistil.

- Žar ploščo, leseno lopatko in ponvice Raclette lahko očistite z vodo in pomivalnim sredstvom. Nato vse dele dobro osušite.

TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost:	230 V~
Nazivna frekvenca:	50 Hz
Nazivna moč:	1.400 W
Zaščitni razred:	I

ODLAGANJE MED ODPADKE

Prodajna embalaža je iz reciklirajočih materialov. Embalažni material lahko oddate na javnih zbirnih mestih za reciklirajoče odpadke.

Stari aparati ne sodijo med gospodinjske odpadke! Stare aparate skladno z zakonskimi predpisi odložite na ustreznem zbirnem mestu. Uporabni materiali iz vašega starega aparata bodo ponovno uporabljeni, kar je okolju prijazno. Dodatne informacije prejmete pri pristojnem komunalnem podjetju ali ustreznem podjetju za zbiranje odpadkov.

GARANCIJA

GARANCIJSKI LIST (SLO)

Spoštovane stranke!
Žal je napačna uporaba aparata razlog za približno 95 % reklamacij. S koristnimi nasveti našega posebej za vas urejenega servisnega centra, lahko te težave enostavno odpravite, zato nas pokličite ali pa se javite po e-pošti ali po faksu.

Preden pošljete aparat na servis ali ga vrnete prodajalcu, vam svetujemo, da se oglasite na naši dežurni telefonski številki, kjer vam bomo pomagali in vam tako prihranili nepotrebne poti.

Garancijska doba traja 3 leta in začne teči z dnem nakupa oziroma na dan predaje blaga ter velja le za izdelke, ki so bili kupljeni na območju Republike Slovenije. Pri uveljavljanju garancije je potrebno predložiti račun in izpolnjen garancijski list. Zato vas prosimo, da račun in garancijski list shranite!

Proizvajalec jamči brezplačno odpravo pomanjkljivosti, ki so posledica napak materiala ali proizvodnje, s pomočjo popravila ali menjave. V primeru, da popravilo ali zamenjava izdelka nista mogoča, proizvajalec kupcu vrne kupnino. Garancija ne velja za škodo, nastalo zaradi nesreč, nepredvidenih dogodkov (na primer strele, vode, ognja itd.), nepravilne uporabe ali nepravilnega transporta, neupoštevanja varnostnih in vzdrževalnih predpisov ali zaradi nestrokovnega posega v izdelek.

Sledi vsakodnevne rabe izdelka (praske, odrgnine itd.) niso predmet garancije. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na izdelku.

Ob prevzemu izdelka, katerega je potrebno popraviti, servisno podjetje in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za shranjene podatke oz. nastavitve. Popravila, ki se opravijo po izteku garancijske dobe, so ob predhodnem obvestilu plačljive.

Proizvajalec jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje izdelka v garancij-skem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga. Če popravila ni mogoče izvesti v 45 dnevnem roku, bo izdelek popravljen, zamenjan ali pa bo ob soglasju kupca, povrnjena kupnina. Garancijska doba se podaljša za čas popravila. Proizvajalec je po poteku garancijske dobe dolžan zagotavljati servisiranje in nadomestne dele za obdobje 3 leta po preteku garancijske dobe. Če se servis za izdelek nahaja v tujini, se lahko kupec oglasi v najbližji Hofer prodajalni, od koder bo izdelek posredovan na ustrezen servis.

GARANCIJA

GARANCIJSKA KARTICA (SLO)

Naslov(i) servisa:
RECTRADE d.o.o., 3000 Celje, Slovenija, Skaletova 12/a

Pomoč po telefonu:
Tel. 00386/342/65500 - Fax: 00386/342/65508

Oznaka proizvajalca/uvoznika:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG
Schlagenhofener Weg 40
D-82229 Seefeld

E-pošta:
komerciala@rectrade.si

Oznaka izdelka:
Raclette-grill

Številka izdelka/proizvajalca:
RC 1400

Številka izdelka:

28774

Obdobje akcije:
12/2012

Podjetje in sedež prodajalca:
Hofer trgovina d.o.o.,
Kranjska cesta 1, 1225 Lukovica

Opis napake:

Ime kupca:

Poštna številka in kraj: Ulica:

Tel./e-pošta:

Podpis